La Cuisine d'Espagne et du Portugal



La Cuisine d'Espagne et du Portugal

par

Peter S. Feibleman

et les Rédacteurs

des Collections TIME-LIFE

photographies de

Dmitri Kessel et Brian Seed

COLLECTIONS TIME-LIFE



L'AUTEUR : Originaire de la Nouvelle-Orléans, Peter S. Feibleman a écrit des romans, parmi lesquels *A Place Without Twilight* et *The Daughters of Necessity,* des pièces de théâtre et des scénarios pour le cinéma et la télévision. Sa pièce, *Tiger Tiger Burning Bright,* a été montée à Broadway en 1962. Il a vécu dix ans en Espagne et il a effectué un voyage dans toute la péninsule ibérique pour rédiger ce livre.





LES PHOTOGRAPHES : Les photographies qui illustrent ce livre sur l'Espagne et le Portugal ont été prises par Dmitri Kessel *(extrême gauche)* et Briand Seed *(à gauche)*. Kessel est un photographe de LIFE, en poste à Paris, et à qui l'on doit d'excellents reportages photographiques. Seed est un photographe indépendant, établi à Londres et dont les photos ont été publiées dans TIME, LIFE et SPORTS ILLUSTRATED ainsi que dans de nombreux magazines britanniques. Les photographies des plats ont été prises par Fred Eng et Arie de Zanger dans la cuisine où sont essayées les recettes de *la Cuisine à travers le monde.*





LE CONSEILLER DE RÉDACTION : Michael Field est responsable pour la présentation des recettes et des illustrations concernant les aliments; cette responsabilité s'étend à toute la série. Jusqu'à sa mort prématurée en mars 1971, il était un des plus grands experts américains en matière d'art culinaire et dirigeait une école de cuisine à Manhattan, tout en rédigeant de nombreux articles pour les journaux spécialisés. Parmi ses livres, citons *Michael Field's Cooking School* et *Michael Field's Culinary Classics and Improvisations.*

LA COLLABORATRICE : Shirley Sarvis *(à gauche),* collaboratrice spécialiste pour les recettes portugaises, est l'auteur d'un livre de cuisine qui a pour titre *A Taste of Portugal.* Quant aux recettes espagnoles, elles ont été fournies et essayées par M. et Mme Alberto Heras du Pavillon Espagnol à New York, Mme Anita Perez Heras du restaurant Casa Felix à Madrid, Paul Bétancourt du restaurant Château Madrid, à New York, et Josefina Yanguas du Café Pamplona et du restaurant Iruña à Cambridge, Massachusetts.





LE CONSEILLER DE RÉDACTION POUR L'ÉDITION FRANÇAISE : Journaliste et chroniqueur gastronomique, Robert J. Courtine est membre de l'Académie Rabelais. Deux de ses ouvrages, *la Vraie cuisine française et la Cuisine du monde entier* ont conquis une large audience tant en France que dans les nombreux pays où ils ont été traduits. Il est l'auteur du « Nouveau Larousse gastronomique » et la rubrique hebdomadaire des bons restaurants de France qu'il écrit dans le journal *Le Monde,* sous le pseudonyme de La Reynière, fait autorité.

COUVERTURE : La paella, le plus connu de tous les plats espagnols *(Index des recettes)* est un mélange savoureux de poulet, homard, crevettes, moules et palourdes avec du riz parfumé au safran et parsemé de petits pois.

Traduit de l'américain par Anne-Marie Waliullah
et revu par Robert J. Courtine.

Original English language edition published by Time Inc. in the United States.

Table des matières

Le Répertoire des recettes qui accompagne le présent ouvrage a été conçu spécialement pour être utilisé à la cuisine. Vous y retrouverez les 66 recettes qui figurent dans ce volume, plus 39 autres. Son format réduit et sa reliure à spirale le rendent infiniment plus facile à manier : on peut le faire tenir debout ou le mettre à plat sur une table.

Présentation

L'enthousiasme de l'auteur pour la cuisine espagnole fera peut-être sourire quelques Français car, depuis la dernière guerre, ils découvrent l'Espagne par millions et reviennent en pestant contre sa cuisine. Mais ils y retournent l'an suivant. A cela plusieurs raisons.

La première est que le Français est, en matière de table, singulièrement chauvin.

L'autre est peut-être que les touristes, contrairement à notre auteur, vont par instinct grégaire dans les coins où les attend l'esprit mercantile. Il en est de même chez nous et quel étranger pourrait prétendre bien manger et juger de notre cuisine, qui n'a goûté que celle de la Côte d'Azur au mois d'août ?

Curnonsky, notre Prince unique des gastronomes, aimait à répéter : « En voyage, mangez chez l'habitant. » C'est là, en effet, que l'on trouve la meilleure cuisine, celle de la tradition et de la sagesse.

Une autre erreur commune est la généralisation.

D'une rencontre avec l'huile d'olive espagnole, épaisse il faut le reconnaître et souvent indigeste, dans les gargotes, le touriste en conclut trop vite à une cuisine restreinte, haute en couleur mais peu délicate en goût. Mais l'Espagne est grande — et le Portugal, son voisin, encore différent — et, du sud au nord, il y a autant de différence qu'entre le coq à la bière flamand et la bouillabaisse marseillaise. Comme partout, la latitude ici explique les productions du terroir et, des produits du sol, est née la cuisine.

Le touriste, trop souvent, ne fait que passer, avalant — s'il est motorisé — la route qui va trop vite à la plage de son entêtement : la Costa Brava ici, Majorque là et, pour le Portugal, l'Algarve. Le grand mérite de cet ouvrage est de nous faire « vivre » une Espagne, un Portugal bien différents des affiches d'Épinal du tourisme classique. Son auteur s'est mêlé à la vie des villes, des villages, des familles, des clans. Il en a retenu la leçon qui vaut pour chacun de nous : l'Ibérie est autre chose qu'une immense paella où mijote le plat unique sang et or.

Sang et or, pourtant, reste la cuisine espagnole. Sang du piment, or du safran, couleurs aussi du drapeau de ce noble pays. Cuisine piquante. Ici, il faut préciser le rôle du *pimiento* espagnol. Ce que nous appelons le piment rouge, le paprika en Hongrie, le piment oiseau aux Antilles, bref cette petite langue tarabiscotée, écarlate et fripée s'appelle *pimiento* et reste une « base » de l'explosion culinaire. Mais *pimientos* aussi sont ce que nous appelons poivrons et qui, pour l'Espagnol, sont indispensables à la majorité des sauces sinon des plats. Les poivrons sont doux, rouges, jaunes ou verts. Un Basque m'assurait que seuls les poivrons verts et jaunes sont dignes du gourmet (*). Je lui en laisse la paternité, pensant que c'est surtout une question d'harmonie visuelle et que les poivrons rouges doivent enrichir un plat de tonalité verte et *vice versa*.

Entourée d'eau, la péninsule ibérique est naturellement un paradis pour les piscivores. Mais encore, et cela surprend quelquefois,

(*) N. du P. : Dans ce livre, le mot *pimiento* signifie un genre de piment doux qu'on peut trouver en France en boîte et utiliser dans certains plats.

poissons et coquillages font ici bon ménage avec viandes et volailles et pas seulement dans la classique paella (bien connue de tous les Français). Il est probable que cette coutume remonte au Moyen âge et vient d'un apport gothique, tout comme le sucre dans les plats salés est d'origine mauresque. L'Espagne fut une terre de flux et de reflux de races. Sa cuisine s'en ressent. A qui sait voir au travers de son apparente simplicité, chacune de ses recettes culinaires se multiplie non point comme chez nous d'après un concept de patriotisme local mais en fonction de la race occupante qui l'a modifiée selon ses lois religieuses, sociales, écrites ou non.

En courant, en flânant, en découvrant des richesses incontestables mais enfouies, l'auteur a goûté avec plaisir à tous les vins.

Il les cite également en courant et ce n'est peut-être pas assez. Là encore le lecteur français sourira, persuadé comme il est — à tort — de la totale supériorité de ses vins. N'oublions pas pourtant que l'Espagne est le troisième pays vinicole d'Europe avec 25 millions d'hectolitres, à peu près la moitié de notre production. Et que ses vins sont aussi divers que sa cuisine.

Il faudrait citer (et il faut, avec les recettes en ce livre données, découvrir):

- Le vin blanc très sec de la vallée de Monterrey et les vins rouges et blancs, assez lourds, de Ribeiro, en Galice.
- En Castilla la Vieja, les vins blancs de Rueda
- Le *Jarandilla,* en Estrémadure.
- Le *Turis* blanc et le *Moscatel* (vin de muscat) de la région de Valence.
- Le vin blanc de Borja, dans la province d'Aragon.
- Les vins du Priorata (rouges, un peu lourds), de Peralada, d'Alella (blancs, mi-doux), le vin doux de Malvadia de Sitges.
- Le *Valdepenas* de la Manche, que l'on appelle le beaujolais espagnol.
- Les rouges et les rosés d'Utiel et de Requena, le *Liria* et le *Chelva* de la province du Levant auxquels il faut ajouter le málaga à la réputation universelle tout comme le xérès, qu'il faut désormais appeler *sherry,* à la demande même des producteurs.
- Les vins de Jumilla et de Yecla, de la province de Murcie, rouges et fortement alcoolisés.
- Le *Monovar,* généreux et lourd, de la province d'Alicante.

Et, au Portugal :

- Les vins de Bucelas.
- Le vin de Borba et le *Colarés,* rouges, corsés, comparables aux bordeaux.
- Le *Dão,* épais et assimilable à quelque bourgogne.
- Le *Lamego,* mousseux.
- Les *vinhos verds* du Minho, soit l'*Amarante* et le *Monção,* rouges et blancs, pétillants et légers.

Avec, bien entendu, le porto et le madère dont il y aurait beaucoup à dire.

Les découvreurs du monde moderne, les marins de Colomb partant pour « Cipango » et pour conquérir le fabuleux métal et découvrant par hasard les « nouvelles Indes »; ceux de Magellan et de Vasco de Gama, rejoignant les vraies Indes par l'est, furent, sans le vouloir peut-être, des marchands d'épices et les « modeleurs » de la cuisine hispano-portugaise. Et pourtant celle-ci demeure, en définitive, moins épicée qu'on ne l'imagine, moins brûlante qu'on ne le suppose ou que de mauvais chefs veulent nous le faire admettre.

Cela plaide en faveur d'une sagesse gourmande inattendue. Elle ressort de cet ouvrage et lui donne un intérêt de plus. Personnellement, elle m'a fait découvrir, à propos d'une cuisine que je prétendais connaître, d'autres motifs d'admiration sincère.

Elle qui a su faire, à partir de l'humble morue salée, du *stock-fish,* tant de plats merveilleux...

Robert J. COURTINE
Grand Prix de Littérature gastronomique
Auteur du « Nouveau Larousse gastronomique ».

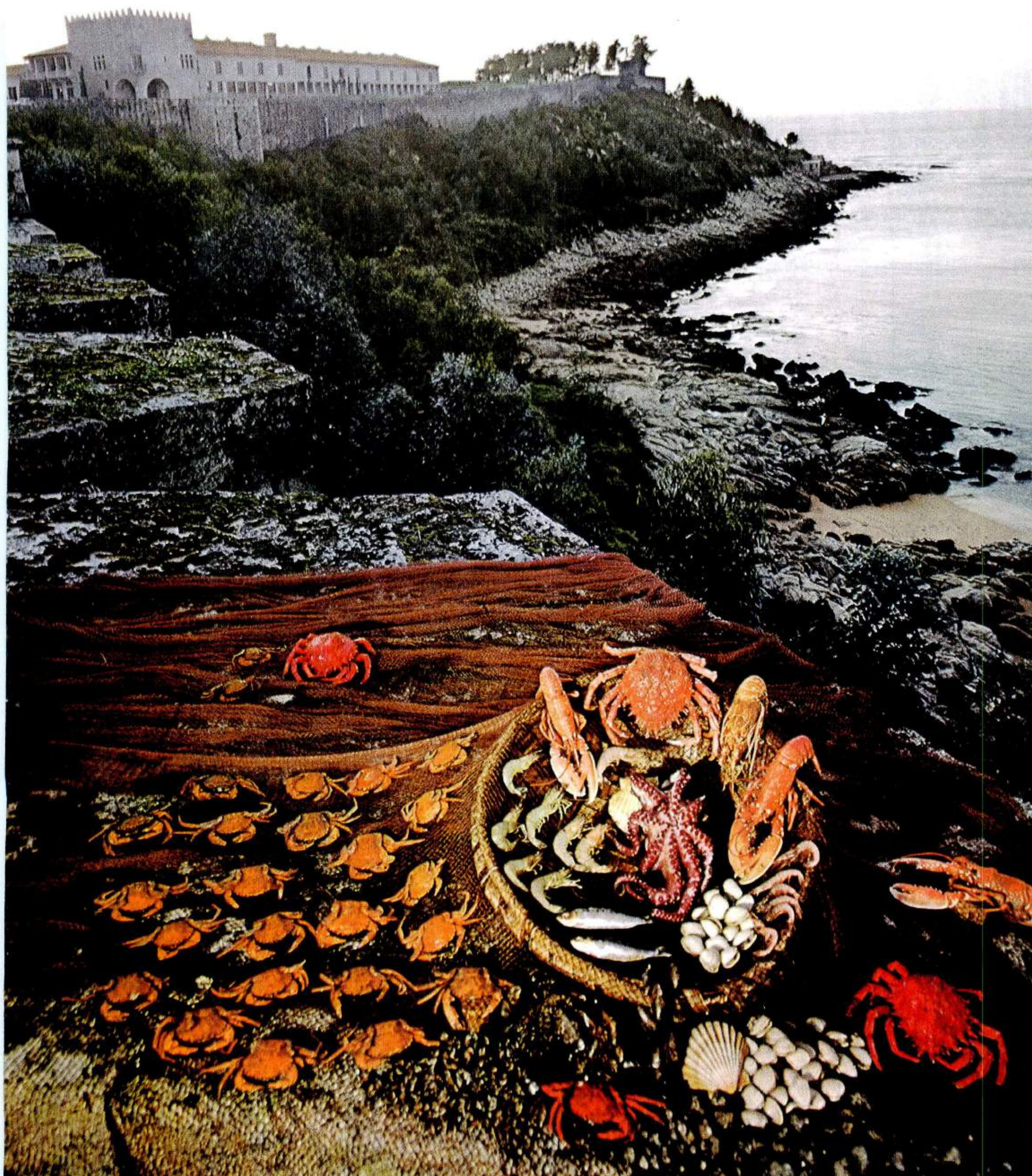
I

Cuisines de terroir

Au large de la côte atlantique espagnole, près du port de Bayona, à quelques kilomètres de la frontière du Portugal, s'étendent des bancs de fruits de mer d'une grande richesse. Les crabes, les homards, les coquilles Saint-Jacques, les sardines, les langoustines, les poulpes, les praires, les moules, encore ruisselant d'eau de mer, tels qu'on les voit dans la corbeille et le filet sur la photo ci-contre, constituent l'un des attraits des très beaux hôtels de la région, comme le luxueux Parador Nacional Conde de Gondomar *(à l'arrière-plan)*.

Un train s'éloigne d'une gare quelque part dans cette péninsule ibérique que baignent à la fois les eaux de la Méditerranée, de l'Atlantique et du golfe de Gascogne. Sur l'une des deux banquettes en bois d'un compartiment poussiéreux de troisième classe, où huit voyageurs se font face, une paysanne a pris place. Elle porte une robe noire, sévère, des bas noirs et tient sur ses genoux un grand sac noir dans lequel elle a fourré des provisions pour le voyage : une belle omelette froide, dorée, aux pommes de terre *(Index des recettes)*, trois ou quatre *bocadillos,* sorte de petits pains garnis de fines tranches de veau, des petits pains croustillants, un morceau de fromage fort, de brebis ou de chèvre, des pommes bien mûres, des oranges juteuses et une bouteille d'un petit vin rouge corsé. Le train file à travers la campagne, le jour s'allonge, la femme ouvre le sac bourré et en sort le déjeuner de son mari et de ses deux enfants affamés. Mais, avant de les servir, elle invite tour à tour les autres voyageurs à partager leur repas. Chacun décline l'offre avec la politesse de rigueur et souhaite à la femme et aux siens santé et prospérité. La paysanne ne se décourage pas et persiste à offrir à l'un un *bocadillo,* une portion de la savoureuse omelette paysanne, à l'autre un morceau de fromage, un verre de vin. Ce n'est que lorsqu'elle est enfin convaincue que les étrangers ont de quoi manger ou n'ont vraiment pas faim qu'elle sert les siens et se met à manger avec eux.

A l'autre extrémité du train, confortablement assise dans le luxueux wagon-restaurant aux tables décorées de petits napperons blancs, une jeune et élégante duchesse, passagère de première classe, s'assure que le maître d'hôtel s'est occupé de sa suite. Elle commande alors



une sole grillée, une perdrix rôtie garnie de petits oignons sautés, de carottes en rondelles et de pommes de terre nouvelles et, pour terminer, un café. Pendant son repas, elle prend soin de son entourage et veille à chaque détail. Pareille à la paysanne, elle mange lentement, attentive aux autres. Une certaine fierté lui vient, comme à la paysanne, de la conscience qu'elle a de sa personnalité et d'un sens profondément ancré de ses responsabilités envers les autres. Ni l'une, ni l'autre de ces deux femmes, la paysanne comme l'aristocrate, ne songeraient à commencer leur repas avant de s'être assurées que les personnes autour d'elles ont été servies. Si elles se rencontraient, elles éprouveraient un respect réciproque, chacune reconnaissant chez l'autre certains traits — elles auraient aussi le même regard désapprobateur pour ces femmes de la nouvelle bourgeoisie espagnole ou portugaise qui n'ont à table aucun égard pour les autres et auxquelles il manque ce sens inné du savoir-vivre.

Mais ces deux femmes ont encore autre chose en commun : la nature de leur nourriture et la façon dont elle est accommodée. Aussi différents que peuvent sembler leur repas, ils ont une origine commune. Qu'elle soit espagnole ou portugaise, pauvre ou riche, la cuisine de la péninsule ibérique est une cuisine *del pueblo* (du terroir). Elle n'est jamais classique dans le sens de la grande cuisine française mais plonge ses racines dans ce peuple ibérique dont elle est l'apanage et dont, par certains côtés, elle est aussi le reflet.

Comme ses peuples, la cuisine ibérienne est faite de mélanges, complexes parfois, mais toujours reconnaissables et assez discrets pour ne pas masquer le goût de l'aliment. La combinaison subtile des ingrédients, l'utilisation de produits naturels, font la qualité de cette cuisine. Elle est vigoureuse bien que, parfois, sans apprêts, comme dans certains plats espagnols, ou au contraire amusante et même flamboyante, comme dans certains plats portugais. Mais elle reste toujours typiquement ibérique et on ne peut s'y méprendre une fois qu'on l'a goûtée.

Facilement reconnaissable, elle est à la fois simple et appétissante sans faire appel pour cela à une décoration recherchée (exception faite de la paella, ce plat espagnol si renommé, *Index des recettes).* Elle utilise des produits frais, des ingrédients de qualité, combinés avec justesse, plutôt que des produits ajoutés dans le but de changer l'aspect. On accuse souvent à tort la cuisine espagnole d'être fortement épicée. Le contraire est plus proche de la vérité. Les Espagnols ont tendance à éviter les mets épicés. Le *chili,* sauce hautement relevée du Mexique, est un anathème pour le palais espagnol. C'est un des paradoxes de l'Espagne que ce pays qui a si largement contribué avec le Portugal à introduire le poivre et autres épices en Europe en fasse si peu usage. Ceci est moins vrai du Portugal où l'on trouve des myriades d'aromates dans la préparation de certains plats et c'est là ce qui constitue la différence essentielle entre ces deux cuisines.

Le Portugal est la terre des explorateurs et de la cuisine de l'explorateur. Le monsieur élégant que l'on rencontre dans un grand dîner « tout à fait portugais » compte probablement parmi ses ancêtres un Indien, un Sud-Africain ou un Sud-Américain et le dîner sera à son image. N'oublions pas que la découverte de l'Amérique est le fruit du hasard. C'était une route commerciale vers l'Orient, terre des

épices, que cherchaient Christophe Colomb, Magellan ou Vasco de Gama. Les épices avaient alors une valeur marchande énorme puisqu'on les utilisait autant pour la conservation des aliments que pour leur assaisonnement.

Non seulement la cuisine portugaise est-elle aujourd'hui plus aromatisée que la cuisine espagnole, mais l'emploi de beurre et de crème la rend aussi plus riche. Aucun préjugé n'a contrarié l'emploi des aromates importés d'Angola, de Mozambique, des Indes ou d'ailleurs. En résumé, la cuisine au Portugal est un art coloré, exotique parfois, qui a su utiliser les conquêtes lointaines du pays pour importer et essayer des recettes inconnues; certaines trouvailles dont se sont enrichis les plats indigènes paraîtraient choquantes en Espagne.

A une époque encore relativement récente, le Portugal était l'un des royaumes moyenageux d'Espagne comme les deux Castilles, Aragon et León. Les habitants de la péninsule ont eu les mêmes ancêtres, subi les mêmes invasions. Les premiers Ibériens, venus pense-t-on d'Afrique, ont été balayés au cours des siècles par des vagues successives d'autres tribus, d'autres cultures. Celtes, Phéniciens, Grecs, Carthaginois, Romains, Visigoths, Maures, Flamands et, de nos jours, Français, Anglais, Allemands, Américains, tous ont été séduits par ce pays aux côtes admirables et à l'intérieur sillonné et morcelé, plus qu'aucun autre pays d'Europe, par des chaînes de montagnes presque aussi hautes que les Alpes suisses. Les communications y ont toujours été difficiles. En Espagne, comme au Portugal, c'est souvent un problème que de voyager ou même simplement que de se rendre à une dizaine de kilomètres, dans un village voisin. La géographie, la topographie, le climat irrégulier ont fortement imprégné toute chose ibérique et notamment la nourriture et la cuisine. Sur cette terre morcelée autant par les nombreuses invasions étrangères que par les massifs montagneux, c'est l'individu qui a survécu par une sorte d'orgueil fanatique. Plus en sûreté seul, il a appris par expérience à se soustraire à la collectivité. Ceci explique en partie l'immense fierté qui est au cœur de la vie ibérique.

Aujourd'hui, chaque région de la péninsule est jalousement attachée à sa manière de cuisiner, allant jusqu'à choisir une appellation différente pour un même plat. Dans le grand roman de Cervantes, *Don Quichotte,* se trouve la description d'un succulent pot-au-feu, l'*olla podrida,* littéralement « pot-pourri ». Ce plat est le père du *cocido madrileño* (de Madrid, *Index des recettes),* du *cocido andaluz* (d'Andalousie), du *cocido euscalduna* (du pays Basque), de l'*escudella i carn d'olla* (de Catalogne), du *pote gallego* (de Galice) et du *pote canario* (des îles Canaries), sans parler du *cozido portuguêsa*, dans le pays frère, et de l'*olla gitana* (pot-au-feu des gitans d'Andalousie). Les ingrédients varient peu d'une région à l'autre et dépendent en général du marché local. Cependant, chaque variante est critiquée dans la région voisine qui prépare le même plat d'une façon différente. Jamais les Catalans ne songeraient à préparer le *cocido* à la manière andalouse. De même, le fait de servir les éléments du plat séparément, comme le font certains Andalous, paraît aux autres sacrilège. Des différences quasi tribales sont restées ancrées à travers les âges dans la péninsule et se manifestent aujourd'hui plus que jamais dans les différentes manières de faire la cuisine comme peut s'en apercevoir le néophyte, après un bref séjour dans le pays.

Pour comprendre ce qui précède et pour apprécier réellement la cuisine portugaise ou espagnole, il faut visiter la péninsule. Quand un étranger songe à l'Espagne, c'est l'Andalousie qu'il voit — une terre ocre, riche, parsemée de fleurs sauvages, d'œillets parfumés, d'herbes aromatiques, d'épices, le pays du soleil, où l'on danse et chante le flamenco. Est-ce cela l'Espagne ? Ou est-ce plutôt la Castille, la plaine immense, désolée, cernée de montagnes de Don Quichotte, avec ses lumineux couchers de soleil pourpres et ses rêves faits de poussière ? Serait-ce encore Valence, sur la côte du Levant, avec ses orangers en fleurs, ses rizières, sa célèbre *paella*? Ou est-ce la Catalogne, froide, commerçante, européenne, avec sa danse populaire, la *sardana,* sa propre langue romane, sa littérature, sa cuisine ? Quand on dit Espagne, s'agit-il d'Aragon et de la *jota,* cette danse folklorique légère, aussi éloignée de la *sardana* que du flamenco ? Ou bien s'agit-il du pays Basque, de ce peuple à part, aux origines mystérieuses et dont la langue ne ressemble à aucune autre ? Et que dire de la Galice — humide, verdoyante, riche, la province des meilleurs poissons et fruits de mer ? Que dire aussi du Portugal, pays riant, coloré, insouciant, exubérant — qu'est-ce qui le relie à l'Espagne, aujourd'hui ? Y a-t-il quelque chose de commun entre ces différents peuples, ces différentes régions ?

Dans le domaine de la cuisine, les réponses à cette dernière question sont assez simples. Ces peuples emploient tous certains ingrédients tels que l'huile d'olive, l'ail, le persil, les amandes fraîches ou grillées. Les entremets aux œufs et aux jaunes d'œufs sont courants. La variété extrême des poissons et des coquillages offerte à travers toute la péninsule grâce à la mer et à l'Océan est unique au monde. Enfin, on retrouve partout les mêmes méthodes culinaires telles que la lente cuisson des aliments dans des marmites en terre cuite.

Mais, pour quiconque s'intéresse à la cuisine espagnole, les différences entre les régions sont aussi accusées que les similitudes. Il est facile en voyageant de découvrir les caractéristiques de chaque région parce que la péninsule ibérique se divise naturellement en plusieurs zones de cuisine. Le Centre de l'Espagne est le pays de la chasse et du rôti, l'Andalousie, celui de la friture et aussi d'un excellent potage froid, le *gazpacho*, que l'on retrouve en Estrémadure *(Index des recettes),* la côte du Levant, le pays du riz. La région des sauces commence au-dessus et mène en direction de l'ouest jusqu'au pays Basque et au poissonneux golfe de Gascogne, puis, en descendant vers le sud, on trouve la cuisine légère, subtile, colorée du Portugal.

Le plan de ce livre est celui d'un périple gastronomique à travers la galaxie des cuisines ibériques. Nous verrons ce que chaque région offre, quels sont les meilleurs plats, comment ils sont préparés, en quelles occasions ils sont servis, de quels aspects de la vie ils relèvent. Nous commencerons par le Centre de l'Espagne et les provinces voisines, puis nous suivrons une longue spirale, à l'inverse des aiguilles d'une montre, qui nous conduira de l'Estrémadure à l'Andalousie, puis vers la côte du Levant, au nord jusqu'aux Pyrénées et au nord-ouest jusqu'à la Galice et de nouveau vers le sud à travers le Portugal. Région par région, ville par ville et quelquefois même village par village, nous explorerons la péninsule, ses restaurants, ses auberges, ses tavernes, apprenant au cours de notre route que la cuisine ibérique est faite de l'ensemble de ces cuisines régionales.

Régions et provinces de la péninsule ibérique

L'Espagne continentale se divise en 13 régions (en gros caractères sur la carte ci-dessus) dont les frontières correspondent en gros à celles des anciens royaumes et des anciennes régions ethniques. De nombreuses régions — telles que les Castilles, Aragon, la Navarre — ont gardé leur nom. Ces régions se divisent en 47 provinces qui, pour la plupart, portant le nom de leur capitale (petits caractères sur la carte). Font exception la Navarre, capitale Pampelune, et les trois provinces basques d'Alava, de Guipúzcoa et de Vizcaya. Le Portugal se divise géographiquement entre le Nord, humide et montagneux, et le Sud plus sec, au relief plus doux. Ces deux régions se divisent en 11 provinces (en italiques sur la carte). Pour la rédaction de ce livre, l'auteur, Peter Feibleman, est parti de Madrid vers le sud-ouest, à travers l'Estrémadure jusqu'en Andalousie et, de là, à l'inverse des aiguilles d'une montre, il a été du Levant à la Catalogne, des provinces basques aux Asturies, de la Galice au Portugal qu'il a traversé du nord au sud.

CHAPITRE I - RECETTES

Les recettes de ce chapitre ont été choisies pour illustrer les similitudes et les différences qui rapprochent et séparent la cuisine espagnole de la cuisine portugaise. Les « ervilhas guisadas à portuguêsa » (ci-dessous) comme les « huevos a la flamenca » (pages suivantes) sont à base d'œufs et de légumes frais. Cependant, de manière tout à fait caractéristique, le plat portugais fait appel aux fines herbes — ici le coriandre frais — pour son parfum, tandis que le plat espagnol utilise une sauce typique, le « sofrito ».

Ervilhas guisadas à portuguêsa

PETITS POIS A LA PORTUGAISE

Pour 2 à 4 personnes

- 2 cuillerées à soupe de beurre
- 1 oignon moyen finement haché
- 2 dl de consommé de volaille
- 1,200 kg (environ) de petits pois frais, cuits (remplacer s'il y a lieu par 900 g de petits pois surgelés dégelés mais non cuits)
- 4 cuillerées à soupe de persil finement ciselé
- 4 cuillerées à soupe de coriandre fraîche finement hachée
- 1/2 cuillerée à café de sucre
- Sel
- Poivre noir, fraîchement moulu
- 125 g de *linguiça,* de chorizo ou de toute autre saucisse fumée, à l'ail, coupée en rondelles de 1/2 cm d'épaisseur
- 4 œufs

Faites fondre le beurre sur feu modéré dans un poêlon ou un plat à feu peu profond. Quand il a cessé de mousser, jetez-y les oignons et faites dorer, en remuant fréquemment, 8 à 10 minutes. Mouillez avec le consommé et ajoutez les petits pois frais ou surgelés, le persil, la coriandre, le sucre, un peu de poivre et 1/4 de cuillerée à café de sel. Tapissez les rebords intérieurs du poêlon avec les rondelles de saucisse. Portez à ébullition, sur feu vif, et réduisez aussitôt la flamme. Couvrez et laissez mijoter, sur feu doux, 5 minutes.

Cassez un œuf dans une soucoupe et glissez-le doucement sur le sommet des petits pois. Procédez de même avec les autres œufs, en ayant soin de bien les séparer. Saupoudrez légèrement de poivre et de sel. Couvrez à nouveau et laissez cuire 3 à 4 minutes jusqu'à ce que les jaunes soient recouverts d'une fine pellicule blanche et que les blancs soient pris. Servez aussitôt, dans le plat de cuisson.

Broa

PAIN DE MAÏS PORTUGAIS

Pour un pain rond de 22,5 cm de diamètre

- 240 g de farine de maïs
- 1 cuillerée 1/2 à café de sel
- 1/4 de litre d'eau bouillante
- 4 cuillerées à café d'huile d'olive
- 12 g de levure de boulanger
- 1 cuillerée à café de sucre
- 4 cuillerées à soupe d'eau tiède
- 250 à 300 g de farine

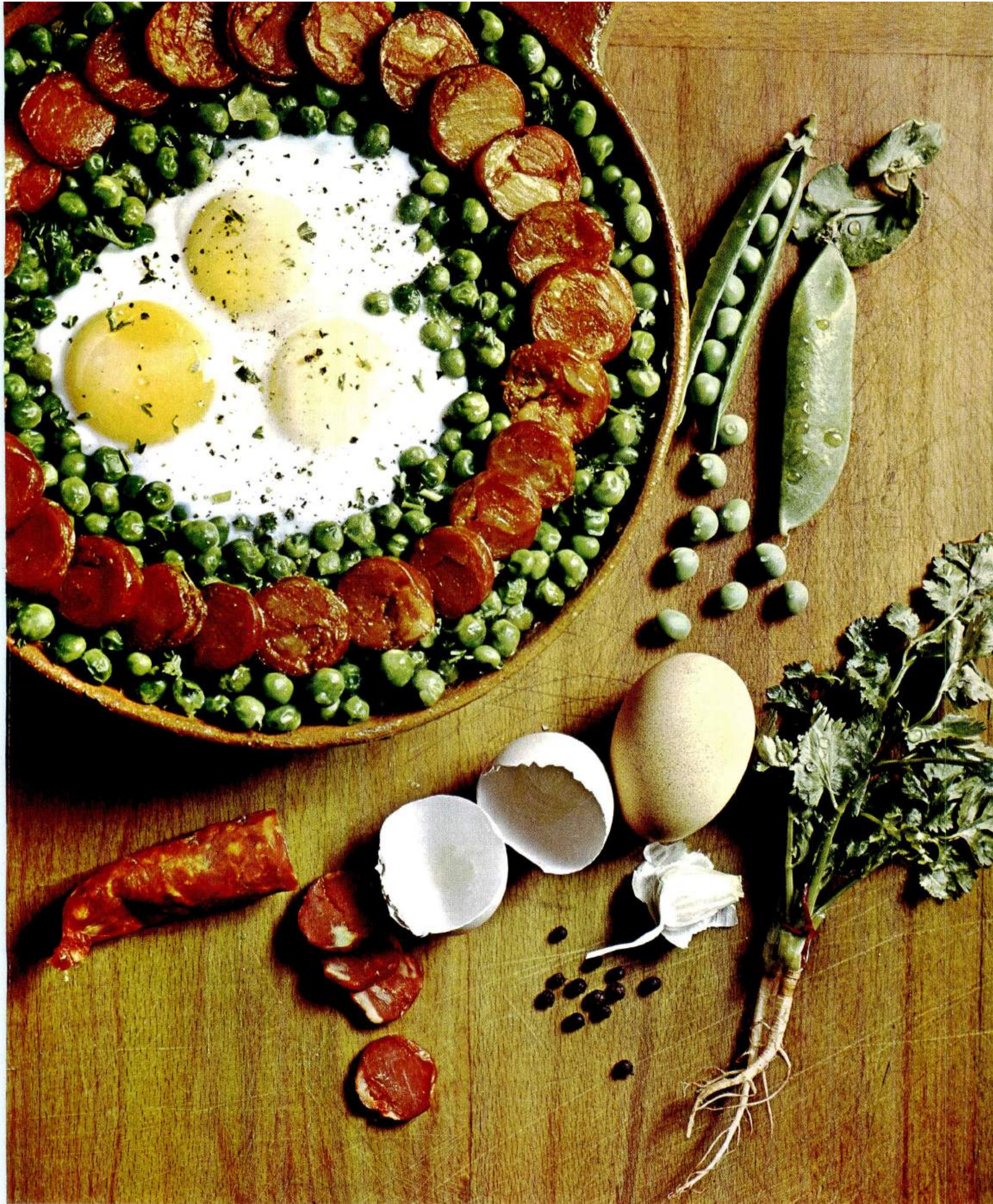
Mélangez 160 g de farine de maïs, le sel et l'eau bouillante dans une terrine et tournez vivement pour obtenir une pâte homogène. Incorporez 3 cuillerées à café d'huile d'olive dans la pâte et laissez-la tiédir. Versez l'eau tiède dans un bol et jetez la levure et le sucre en pluie. Laissez reposer 2 à 3 minutes et mettez le bol dans un endroit chaud, jusqu'à ce que le liquide ait doublé de volume, ce qui demande de 8 à 10 minutes.

Incorporez alors cette levure dans la pâte. Ajoutez les 80 g de farine de maïs qui restent et 150 g de farine ordinaire sans cesser de tourner. Roulez la pâte en boule, mettez-la dans un saladier et recouvrez d'un linge. Laissez lever la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume, ce qui demande environ 30 minutes.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez une tourtière avec l'huile qui reste. Mettez la pâte sur une planche à pâtisserie saupoudrée de farine, aplatissez-la avec le poing puis pétrissez-la : écrasez-la avec la main en la poussant devant vous, repliez-la puis répétez la même opération pendant 5 minutes en rajoutant jusqu'à 150 g de farine afin d'obtenir une pâte souple. Façonnez-en un pain rond et plat et placez-le dans la tourtière huilée; recouvrez-le d'un linge et laissez reposer 30 minutes, jusqu'à ce que la pâte double à nouveau de volume.

Faites chauffer le four à 175°. Faites cuire le pain au centre du four pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que le sommet en soit doré. Posez-le ensuite sur une grille. Le *broa* est servi avec les *ervilhas guisadas à portuguêsa* et les *caldo verde (Index des recettes)*.

1 bol = 1 bol chinois ordinaire qui contient 4 dl (environ)



Des feuilles de coriandre frais parfument les petits pois, les œufs et les saucisses du plat portugais *Ervilhas Guisadas à Portuguêsa.*





Le *sofrito* qui parfume les *huevos a la flamenca (à droite, recette ci-dessous)* est une variante d'une sauce de base souvent utilisée. On fait revenir des légumes, de la viande, des fines herbes pour obtenir une espèce de sauce *(extrême gauche)*. On étend le *sofrito* dans un plat à gratin, puis on met les œufs, les petits pois, les asperges et les *pimientos*.

Pour 6 personnes

SOFRITO
- 2 tomates moyennes ou 1/2 bol de tomates en conserve, égouttées et hachées
- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon moyen finement haché
- 1 cuillerée à soupe d'ail, finement haché
- 1 petit poivron rouge ou vert, pelé et débarrassé de ses graines et finement haché
- 1/3 de bol de jambon *serrano* ou 60 g de jambon de Bayonne ou de tout autre jambon maigre fumé, taillé en tout petits dés
- 1 chorizo coupé en rondelles de 1/2 cm, ou 100 g d'autres saucisses à l'ail fumées
- 1 cuillerée à soupe de persil finement ciselé
- 1 petite feuille de laurier
- 1 cuillerée à café de sel
- 1/4 de cuillerée à café de poivre noir fraîchement moulu
- 6 cuillerées à soupe d'eau

ŒUFS
- 2 cuillerées à café d'huile d'olive
- 6 œufs
- 1/3 de bol de petits pois frais ou surgelés cuits et réchauffés
- 6 pointes d'asperges cuites
- 6 à 8 lanières de *pimientos* en conserve, égouttées
- 3 cuillerées à soupe de xérès sec
- Quelques brins de persil (facultatif)

Huevos a la flamenca

ŒUFS AU FOUR A LA VIANDE ET AUX LÉGUMES

NOTA : Le *sofrito* (qui signifie « frit légèrement ») est une sauce de base largement employée dans la cuisine espagnole. Il en existe plusieurs variantes. L'une d'elles est employée pour les *huevos a la flamenca*. Un *sofrito* se fait toujours avec des oignons ou de l'ail ou les deux; on y ajoute aussi souvent des tomates, des poivrons rouges ou verts, du persil, des saucisses ou du jambon; pour épaissir, on ajoute parfois des amandes pilées, des jaunes d'œufs durs passés au tamis ou même de la chapelure de pain de mie émiettée. Les ingrédients, quels qu'ils soient, sont en général hachés et cuits à l'huile d'olive.

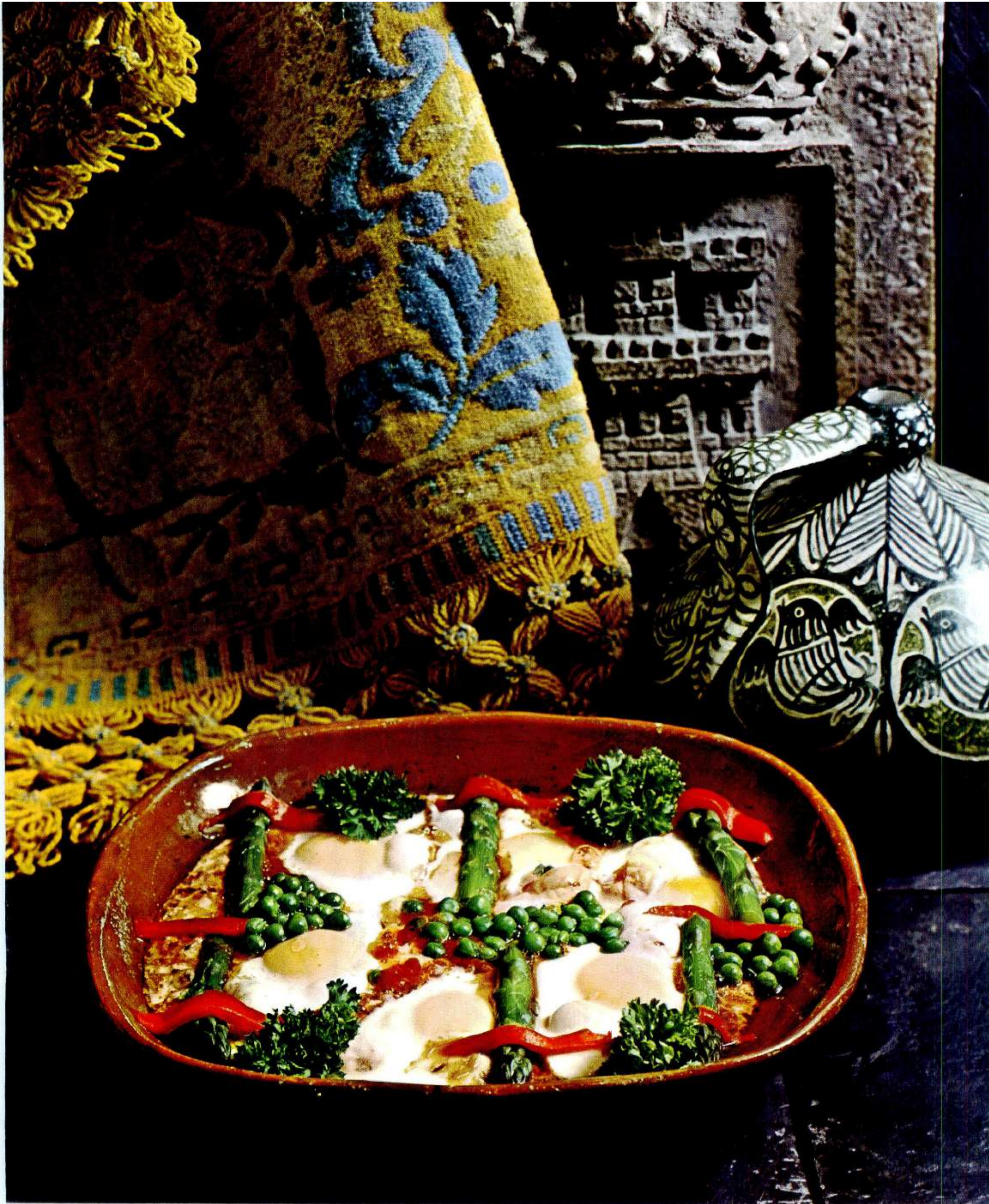
SOFRITO : Mettez les tomates dans une casserole d'eau bouillante et faites-les bouillir 10 secondes. Égouttez-les. Versez dessus de l'eau froide et pelez-les avec un petit couteau. Otez-en les queues, coupez les tomates en deux horizontalement et pressez doucement pour faire sortir les pépins et l'eau, puis hachez-les aussi finement que possible.

Dans un poêlon à fond épais, faites chauffer l'huile d'olive sur feu doux. Quand elle commence à fumer, jetez-y les oignons, l'ail et le poivron haché et faites cuire 5 minutes en remuant fréquemment, jusqu'à ce que les légumes soient tendres mais non dorés. Ajoutez le jambon et la saucisse, puis les tomates, le persil, le laurier, le sel, le poivre et l'eau et portez à ébullition. Faites cuire sur feu vif à découvert pour faire évaporer le liquide et épaissir le mélange pour former une purée liquide. Réservez.

ŒUFS : Faites chauffer le four à 210°. Avec un pinceau à pâtisserie et 2 cuillerées à café d'huile, badigeonnez le fond et les parois d'un plat à gratin. Otez le laurier du *sofrito* et étalez celui-ci uniformément dans le plat. Cassez les œufs l'un après l'autre, dans le plat, en les disposant en cercle sur le *sofrito*, ou cassez les œufs dans une soucoupe et faites-les glisser doucement dans le plat.

Disposez les petits pois en 3 ou 4 pyramides sur le *sofrito*, dressez les asperges en rangées parallèles et drapez-les de lanières de *pimientos*. Aspergez de xérès, couvrez et faites cuire au centre du four pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les blancs d'œufs soient fermes et les jaunes légèrement opaques. Servez aussitôt, garni de bouquets de persil.

POUR PELER LES POIVRONS : Empalez le poivron sur les dents d'une fourchette à long manche. Retournez-le au-dessus de la flamme du gaz jusqu'à ce que la peau brunisse et se fendille ou placez sur une plaque, au four, à 7 cm du feu, et faites griller 5 minutes en retournant plusieurs fois de façon à colorer uniformément. Enveloppez le poivron d'une serviette humide, laissez ainsi quelques minutes puis frottez avec la serviette jusqu'à ce que la peau extérieure disparaisse. Coupez la base du poivron, ôtez-en les côtes blanches et épépinez-le.



Pour les *huevos a la flamenca*, petits pois, œufs, asperges et *pimientos* sont versés sur le *sofrito,* ou sauce de base, et cuits au four.



II

Le pays de Don Quichotte

Un moulin à vent, pareil à ceux que le chevalier errant, Don Quichotte, pourfendait de sa lance, se dresse, sentinelle solitaire, sur un paysage nu et rude de la Manche, au cœur de l'Espagne. Utilisés autrefois pour moudre le blé — récolte principale de la région — les moulins à vent de la Manche sont des reliques du passé, conservés pour la plus grande joie des touristes.

En un village de la Manche, du nom duquel je ne veux me souvenir, demeurait, il n'y a pas longtemps, un gentilhomme de ceux qui ont lancé au ratelier targe antique, roussin maigre et lévrier bon coureur. Une marmite, avec un peu plus de bœuf que de mouton, un saupiquet la plupart du temps à souper, des œufs et du lard les samedis, des lentilles le vendredi, et quelque pigeonneau de surcroît les dimanches consommaient les trois quarts de son bien. »

Voici comment débute le grand roman d'un homme qui vivait en plein cœur de l'Espagne, Don Quichotte de la Manche. Ces quelques lignes suffisent à camper le personnage aussi bien que ses successeurs. Les deux pôles de sa vie, la lance et la *olla,* la marmite dans laquelle cuisaient ses aliments — son Rêve et sa Nourriture — n'ont guère changé depuis le XVIe siècle. Le gentilhomme de l'Espagne centrale est resté le même à bien des égards et ses menus de la semaine, peut-être un peu plus abondants, cadrent encore avec la description ci-dessus, même 400 ans après. Les modes ne touchent pas l'homme de la Manche. S'il mange aujourd'hui, c'est pour rêver d'hier. En se nourrissant, il nourrit son rêve, et si demain arrive ce n'est qu'un accident; mais, prenez-y garde, de tels accidents se produisent tous les jours.

Aujourd'hui, demain, après-demain, la cuisine espagnole obéit à une logique particulière; si Don Quichotte l'oubliait parfois, son astucieux compagnon, Sancho Pança le savait bien. Dans le Centre de l'Espagne, un repas doit nourrir mais aussi réchauffer son homme, le protéger du froid, de l'ingratitude du sol, pour qu'il soit libre de vivre, libre de rêver — ou de vivre son rêve — comme il l'entend. La vie est dure ici : « Neuf mois d'hiver et trois mois d'enfer », disent les habitants de la Nouvelle et de la Vieille-Castille, provinces célèbres

du cœur de l'Espagne *(carte, page 13)*. Les deux Castilles doivent leur nom aux nombreux châteaux qui les parsèment et qui assuraient la défense contre les Maures bien que le pays soit naturellement protégé par des chaînes de montagnes comme la Sierra Morena et la Sierra de Guadalupe. La plus grande partie de la région comprise entre les montagnes est très accidentée et hostile. Il y pousse peu d'arbres et les fonds des vallées sont encombrés de blocs glaciaires.

Les touristes qui traversent le Centre de l'Espagne ne se rendent souvent pas compte combien la vie est rude ici, surtout s'ils ne s'arrêtent qu'à Madrid. Cette ville est le centre à la fois géographique et culinaire de l'Espagne. Routes et chemins en partent comme les rayons d'une roue. De tous les coins d'Espagne, les produits arrivent par ces routes — fruits de mer délicieux, légumes frais, farine, vins — et le touriste, à sa grande joie, trouve, dans la capitale, des restaurants de chaque province. Madrid forme comme le creuset du pays et si l'on peut parler d'une cuisine nationale, c'est bien ici.

Aux alentours de 1950, j'ai vécu cinq ans à Madrid. Pendant les six premiers mois, je ne savais pas reconnaître les plats régionaux que je mangeais, dire de quelle partie du pays ils venaient, à quels signes on les reconnaissait. Mais, au bout de cinq ans, j'étais tellement habitué à la riche saveur de la cuisine du plateau central que je trouvais toute autre cuisine un peu fade par comparaison. Madrid était encore une petite capitale mais qui s'accroissait lentement. Quand je pense à Madrid, je revois la vue que j'avais de mon appartement; au neuvième étage, je dominais la ville comme d'un gratte-ciel; je revois la couleur ocre des murs rasés par les ombres à mesure que le jour progressait, une ville d'ambre qui paraissait toujours baignée des feux du couchant jusqu'à ce que l'envol soudain de milliers de moineaux sortant des combles annoncent vraiment la fin du jour. C'est avec regret que je quittai cet appartement situé trop à la périphérie de la ville.

L'automne dernier, je suis retourné en auto à Madrid. A première vue, je croyais m'être trompé de route. Le bruit incessant des voitures, de la foule qui se pressait au milieu de la circulation, atteignait les nouveaux immeubles et menaçait d'envahir l'autoroute. Mon ancien appartement, alors à la périphérie, n'était plus visible; il faisait partie de ce qu'on appelle maintenant le centre de la ville.

Je m'arrêtai et entrai dans un bar prendre un verre de vin et croquer des olives farcies aux anchois, une spécialité de Madrid, afin de me convaincre que j'étais bien dans la capitale espagnole. L'odeur, reconnaissable entre toutes, du tabac noir, des olives, du vin, s'élevait de la nouvelle chaussée comme un avant-goût de cette nourriture vigoureuse qui a donné aux Madrilènes la force d'édifier et de continuer à agrandir leur ville. J'avalai deux verres de vin rouge avec des olives juteuses et des amandes fraîches, grillées, qui accompagnent si bien les olives. Puis, je remontai en voiture, baissai la vitre et me dirigeai vers l'hôtel, respirant l'air chargé de ces odeurs familières.

Le premier jour, je rendis visite à un vieil ami, un Castillan fin gourmet, qui habite avec sa nombreuse famille dans un immeuble typique du vieux Madrid. Il y fait sombre et frais; une lumière grise indéfinissable s'estompe dans la pierre. On dirait que ces maisons ont été arrachées à la terre et oubliées là. J'arrivai pour déjeuner vers deux heures (à cette heure-là, quand on entre dans un immeuble, dans certains quartiers de Madrid, il faut quelques instants pour que les yeux s'habituent à l'absence soudaine de lumière). Tandis que j'atten-

dais ainsi dans la pénombre, un ascenseur branlant que j'entendais sans voir, une foule d'odeurs familières m'assaillaient. De la *portería,* le logement du concierge, s'échappait la fumée piquante de la *sopa de ajo*, la soupe à l'ail de Madrid, qui se mêlait à l'odeur chaude, si caractéristique du persil frit dans l'huile d'olive et au parfum d'un *sofrito*, cette sauce à base d'oignons, d'ail, de persil et de tomates, revenus à l'huile d'olive et qui sert à accommoder tant de plats, en train de mijoter quelque part ailleurs. Je montai dans l'ascenseur et la cage de fer s'ébranla avec un bruit de ferraille dans l'obscurité chargée des fortes odeurs de la cuisine castillane.



La soupe à l'ail *(sopa de ajo)* résume dans sa simplicité la cuisine du Centre de l'Espagne. Des gousses d'ail et du pain, dorés ensemble dans un peu d'huile d'olive, constituent la base de ce plat. Ces ingrédients sont ensuite mouillés avec de l'eau et l'œuf est ajouté en dernier. Sur l'illustration ci-dessus, l'œuf a été poché dans le potage; on peut aussi battre l'œuf cru dans le potage *(Index des recettes)*.

Comme la plupart des appartements du vieux Madrid, celui de mon ami se composait d'une série de petites pièces distribuées le long d'un couloir qui conduisait directement de l'entrée à la cuisine. Dès le seuil, je savais qu'il y aurait pour déjeuner un *cocido,* pot-au-feu vigoureux, composé de légumes et de viandes de bœuf, porc, jambon et chorizo et servi selon la coutume en trois plats successifs. Le *cocido madrileño (Index des recettes)* est l'un des meilleurs exemples de la richesse et de la vigueur de la cuisine du Centre de l'Espagne. Les Madrilènes prétendent que l'arôme s'incruste dans les murs et tient la famille au chaud en même temps qu'elle la garde de bonne humeur tout au long de la journée. On est prêt à le croire quand on entre dans une maison où l'on est en train de préparer un véritable *cocido.* L'odeur soudaine qui vous accueille semble être la fusion de toutes les bonnes odeurs de tous les plats simples du monde, rassemblées dans un même chaudron, une odeur qui serait à la base de toute cuisine.

Tandis que nous attendions le *cocido,* assis dans le salon, l'épouse de mon hôte entra avec un plateau, chargé d'une bouteille d'un excellent vin rouge corsé, une assiette de rondelles de chorizo et une autre de petits shish kebabs sur de toutes petites brochettes. Le saucisson froid avait une odeur forte et pimentée et laissait, après une lampée de vin, un goût de noisette sur la langue. Les shish kebabs grésillaient encore et il fallait faire attention de ne pas se brûler avec ces petits morceaux de veau marinés au vin blanc avec sel, poivre, ail, persil et piment avant d'être grillés sur la braise.

Notre hôtesse annonça enfin que le *cocido* était prêt. Son mari conduisit leurs quatre enfants et moi-même dans la salle à manger et nous prîmes place autour d'une table sombre et ornementée, au centre de laquelle il y avait un espace vide où on allait bientôt poser, l'un après l'autre, les poêlons en terre cuite. La maîtresse de maison apporta successivement les trois plats du *cocido.* D'abord, une soupière blanche qui contenait le bouillon passé auquel on avait ajouté des vermicelles, un bouillon qui avait la finesse d'un consommé tout en étant aussi nourrissant qu'un ragoût. Dès que nous eûmes terminé, elle débarrassa les assiettes à potage et revint avec un plat fumant de pois chiches et de légumes bouillis (pommes de terre, carottes, chou) ajoutés au *cocido* au dernier stade de la cuisson. Les légumes s'étaient imprégnés des sucs des viandes; le chou présentait le contraste de sa texture avec les pommes de terre et les pois chiches farineux. On remarque vite, qu'en Castille, la combinaison des textures dans la présentation des aliments est aussi importante que le mélange des saveurs. Quand nous eûmes fini les légumes, on apporta le troisième plat qui contenait de petits morceaux de bœuf, de chorizo, de petit salé, d'échine de porc, de poulet et des boulettes de viande. Pendant que nous savourions ces viandes, mon hôte me rappela que les trois



La caractéristique du *cocido madrileño* servi chez Valentín, le grand restaurant de Madrid, est la variété de ses viandes — poulet, bœuf, veau, os à moelle, chorizo, jambon, boudin, lard frais, petit salé — illustrée ci-dessus. Les pois chiches *(centre)*, toujours inclus dans le *cocido madrileño,* doivent être mis à tremper la veille.

plats du *cocido* madrilène portent en Nouvelle-Castille les noms de *sota, caballo* et *rey* (le valet, la reine et le roi de notre jeu de cartes) parce que le *cocido* s'anoblit à mesure qu'il progresse. Le bouillon brûlant est destiné à réchauffer l'estomac, exciter l'appétit et mettre l'eau à la bouche. Le second plat doit satisfaire partiellement l'appétit tout en le maintenant en haleine. Le troisième plat enfin doit remplir la promesse esquissée par les deux autres.

Au milieu du dernier plat, mon hôte fronça le sourcil, hocha la tête avec un sourire d'appréciation à l'adresse de sa femme, un peu à la manière d'un seigneur du Moyen âge acceptant un présent de l'un de ses vassaux. « Un excellent *cocido* », dit-il, « est aussi rare que trois bons toreros au cours d'une seule course de taureaux ». Reconnaissante, sa femme repartit à la cuisine regarnir le plat.

Comme la plupart des plats espagnols, le *cocido* doit s'accompagner d'un pain frais croustillant. En Espagne, le pain est un aliment essentiel que l'on vénère. S'il n'y a pas de pain frais sur la table, les Espagnols s'en irritent au point d'en perdre bonne humeur et appétit. En même temps que chaque plat, mon hôtesse avait apporté un morceau de pain frais, croustillant, encore imprégné de la chaleur du four. Quand, par mégarde, l'un des enfants fit tomber un morceau de pain par terre, sa mère lui donna une tape sur la main, ramassa le morceau et y déposa un baiser rapide avant de le jeter avec regret. « Le pain était la nourriture de Jésus », dit-elle. Elle n'ajouta pas que les années de disette qui ont suivi la guerre civile ont appris à tous la valeur du pain. Le pain castillan qu'on nous servit est doté d'une croûte dure qui le



Le cocido madrileño est servi en trois plats traditionnels : la soupe, les légumes et les viandes. Le restaurant Valentín sert avec les légumes et les viandes trois sauces distinctes : une sauce à la tomate, une sauce au cumin et une sauce à la menthe *(dans les bols au centre, de gauche à droite)*. Il recommande un vin blanc *(dans le pichet brun, en haut à droite)* avec la soupe et un vin rouge *(dans le verre)* avec la viande et les légumes.

rend idéal pour accompagner un plat aussi riche et nourrissant que le *cocido*. « Il est permis de le tremper dans le jus, conseillé de l'écraser et nécessaire de nettoyer son assiette avec », récita mon hôte, plongeant la cuiller dans le plat à la recherche d'un dernier morceau de viande qu'il se mit à « pomper » avec un morceau de pain.

Le *cocido madrileño* que nous venions de manger, synthèse de tous les *cocidos* des autres régions d'Espagne, est à l'image même du creuset qu'est Madrid. Tous les *cocidos* sont les descendants de l'*olla podrida* de Don Quichotte, ce « pot-pourri », ou pot-au-feu, lui-même descendant d'un ancien plat juif, l'*adafina,* plat complet, longuement bouilli. Un morceau de bœuf ou une poule, des légumes et des œufs durs en constituaient la base. (On le mange encore à Alger, Tanger et dans d'autres villes d'Afrique du Nord). A l'époque de l'Inquisition en Espagne, quand les provinces centrales devinrent le bastion de la chrétienté et qu'il importait de prouver ses croyances religieuses, on remplaça l'œuf de l'*adafina* par du porc et du lard. A l'inverse des juifs et des Maures qui ne peuvent manger du porc pour des motifs religieux, les vrais chrétiens se devaient de manger du porc une fois par jour et de préférence publiquement. Même chez lui, le chrétien était sur ses gardes; l'étranger qui venait partager son *cocido* à l'improviste devait pouvoir témoigner, grâce à la présence du porc, que ce n'était pas la maison d'un infidèle, mais celle d'un croyant en la seule vraie Foi. Si l'invité n'en était pas convaincu par les jambons et les saucissons pendus au plafond, il l'était par le *cocido*. Il est ironique de constater que le moyen de prouver sa foi

chrétienne était justement le *cocido,* plat emprunté à la cuisine juive.

Le *cocido madrileño* s'adapte au budget de chaque foyer. C'est le plat des riches et des pauvres. Il peut être une casserole de pois chiches cuits avec un morceau de viande quelconque ou un simple morceau de lard, avec des pommes de terre et un légume. Ou il peut y entrer tant d'ingrédients que c'est alors un mets tout à fait différent.

Le *cocido* est un plat facile à faire, ce qui explique la popularité qu'il a gardée à Madrid. Il suffit à la maîtresse de maison de rassembler tous les ingrédients dans la marmite au début de la matinée; elle peut ensuite vaquer à d'autres besognes. D'autres ingrédients peuvent être rajoutés pendant la cuisson, mais la cuisson elle-même ne demande pas une surveillance spéciale, comme vous le dira une Madrilène. Quand le *cocido* est cuit, on pousse la marmite au coin du fourneau où il reste au chaud jusqu'au moment de le servir.

Le seul inconvénient du *cocido,* m'a assuré mon hôtesse, est qu'on doit mettre les pois chiches à tremper la veille pour le lendemain. Les pois chiches, introduits en Espagne par les Carthaginois, jouent un rôle important dans de nombreux plats de la péninsule. Mais il faut les faire tremper longuement, épreuve difficile pour les femmes dont les maris ne peuvent apprendre à commander un *cocido* d'avance. « Les hommes », me confia tristement mon hôtesse, « ne savent pas ce qu'ils veulent manger sauf à l'instant où ils le veulent ».

Les différentes variantes du *cocido* rempliraient un livre, chaque région ajoutant tel ingrédient local. En dehors du *cocido madrileño,* il existe trois variantes dignes d'être citées. Le *cocido* catalan *(l'escudella i carn d'olla,* en catalan) comprend des haricots, des saucisses régionales et le *botifarra* (boudin) catalan, plus doux que les autres. On y met parfois une queue de bœuf, parfois du riz. Les trois plats du *cocido* sont servis en un seul. En Andalousie, les Maures ajoutaient du safran ainsi que du piment, des haricots verts, une autre sorte de chou et même de la menthe. En raison aussi de leur héritage maure, beaucoup d'Andalous omettent le porc. Le *cocido* andalou est léger, parfumé, coloré. Le climat chaud de cette partie de l'Espagne n'incite d'ailleurs pas à un repas lourd. A l'autre extrémité de la péninsule, en bordure de l'Atlantique, en Galice, on appelle le *cocido, pote gallego* (potée galicienne). Là, le porc est de rigueur ainsi que les navets — y compris leurs fanes — différentes variétés de haricots, du lard bien souvent, mais on omet quelquefois l'huile d'olive, cet ingrédient essentiel de tant de plats espagnols. En Galice, la Méditerranée est loin, le tempérament des habitants y est différent et les cuisiniers s'arrogent le droit d'ignorer à leur guise certaines nécessités de la cuisine méditerranéenne, comme l'huile d'olive.

Mais, de tous les *cocidos,* le meilleur est celui du plateau central. Riche et nourrissant, il devrait, croit-on, calmer l'appétit d'un Madrilène pendant au moins vingt-quatre heures. Il n'en est rien. Comme on dit à Madrid, « les Espagnols mangent toute la journée et une partie de la nuit ». Cela est particulièrement vrai des habitants du plateau central et du Nord. Comme nous le verrons plus loin, les Castillans ont un appétit au moins égal à celui des Basques. A Madrid, il y a cinq repas dans la journée mais ce sont plutôt les actes conventionnels d'une pièce appelée la vie. L'acteur est laissé libre d'improviser.

Le premier repas, le *desayuno,* ou petit déjeuner, est simple. Tel un grand acteur professionnel, le cuisinier castillan préfère débuter

modestement et garder les choses plus importantes pour la suite. Le petit déjeuner se compose d'une tasse de café ou quelquefois de chocolat et d'un petit pain avec de la confiture ou d'une pâtisserie chaude et croustillante, le *churro (Index des recettes).*

Les gens de Madrid et des alentours qui se lèvent tôt pour aller travailler font un deuxième repas vers onze heures, *las onces* (les onze heures) ou *almuerzo* (déjeuner). L'estomac est maintenant réveillé et plus exigeant; alors, on lui propose saucisses grillées ou pain et tomates, calmars frits ou omelette, selon la province et le goût de chacun.

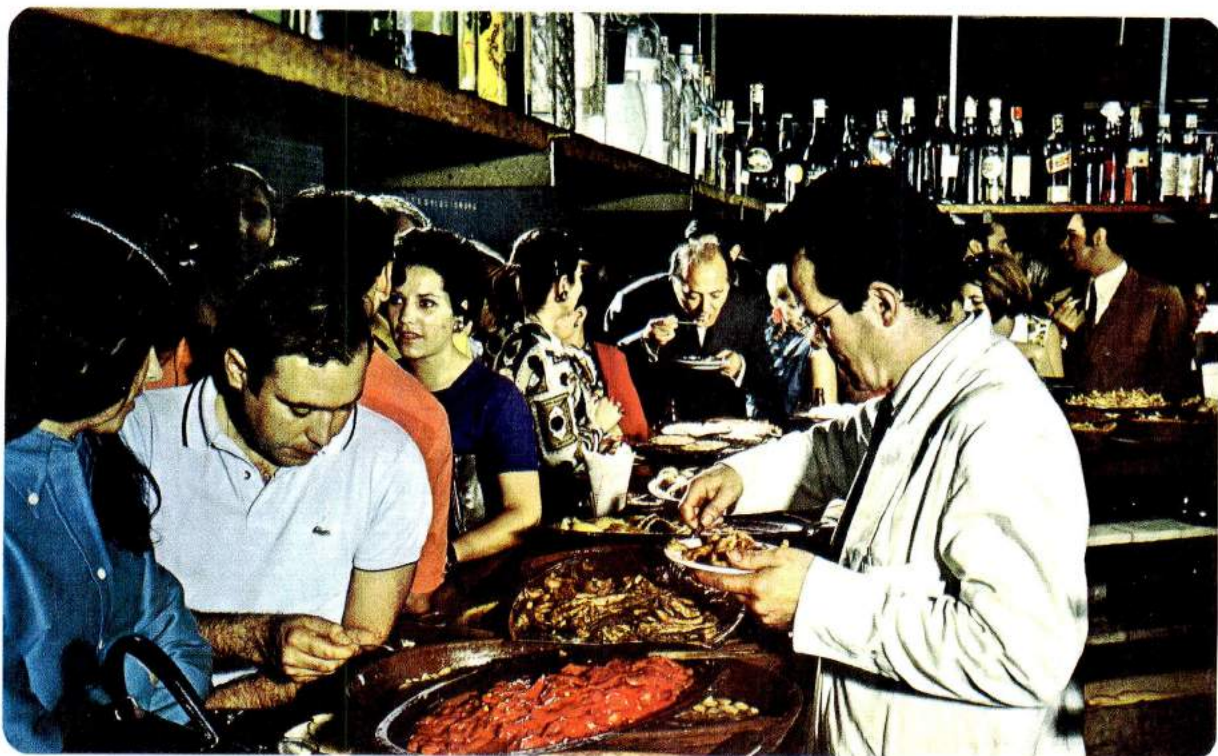
En Espagne, la mi-journée se situe entre 14 et 15 heures et la *comida,* le repas principal, ou déjeuner, a lieu vers 14 h 30. On comprend vite la nécessité d'une sieste lorsqu'on compte le nombre de plats servis à la *comida* dans une maison bourgeoise castillane.

On débute volontiers par une salade, servie en Espagne plus souvent avant le plat principal qu'après. Dans les deux Castilles, une salade comporte généralement plusieurs crudités, oignons, haricots, petits pois, cœurs d'artichaut, une ou deux asperges. Comme la salade est ici un *entremés,* ou hors-d'œuvre variés, on y ajoute des rondelles de saucisson, quelques tranches de viande, du poisson en boîte, des olives, chaque chose étant présentée à part dans un petit plat ovale. Voilà ce qu'on sert à un Madrilène, s'il commande un *entremés* dans un restaurant. S'il commande spécifiquement une salade, on lui apporte une laitue et des tomates et l'huile et le vinaigre dans deux petites burettes en verre au bec fin. On assaisonne la salade soi-même, en lui ajoutant aussi une pincée de sel. Beaucoup de Castillans préfèrent leur salade sans vinaigre, juste avec un peu de sel et d'huile. Ceux qui prennent du vinaigre n'en versent que quelques gouttes. Pour assaisonner une salade, il faut, dit un adage castillan, « un économe pour l'huile, un avare pour le vinaigre, un fou pour les mélanger ».

A la place de l'*entremés* et s'il ne fait pas trop chaud, le Madrilène préfère parfois une *sopa de ajo (Index des recettes),* soupe à l'ail, autre plat national qui compte autant de variantes qu'il y a de régions en Espagne. Comme pour le *cocido,* la recette classique de la *sopa de ajo* est celle de Madrid; c'est la plus simple et aussi celle que je préfère. On fait sauter des tranches de pain, de l'ail et du piment en poudre dans l'huile d'olive. On verse ensuite de l'eau dans laquelle on fait pocher des œufs entiers ou seulement les jaunes, jusqu'à ce qu'ils soient mollets. C'est une soupe appétissante dont le goût n'est pas trop fort. Cette soupe subit naturellement des modifications régionales. Dans le Nord, on y ajoute du cumin et du persil, dans les provinces côtières, du poisson, des coquillages et parfois des amandes écrasées. Mais, avant tout, une *sopa de ajo* doit avoir le goût d'ail et c'est pourquoi beaucoup de gens la préfèrent sans autre apprêt, comme on la sert dans le Centre de l'Espagne. Elle est un excellent trait d'union entre une salade croquante et le plat de résistance.

Après le potage ou l'*entremés,* notre Madrilène continue tranquillement son repas avec, par exemple, une truite ou un saumon de l'un des torrents de montagne des environs de Madrid. Il y a d'ailleurs dans la capitale une banque du saumon où les pêcheurs peuvent déposer leurs pièces. La banque se charge de nettoyer et vider le saumon, de le surgeler ou de le fumer selon le désir du client et, s'il désire en retirer une livre pour son déjeuner, le caissier le débite sur son compte. Le plat de poisson peut aussi être une tranche épaisse de colin pochée au four, servie dans le plat en terre de la cuisson, le jus parfumé au

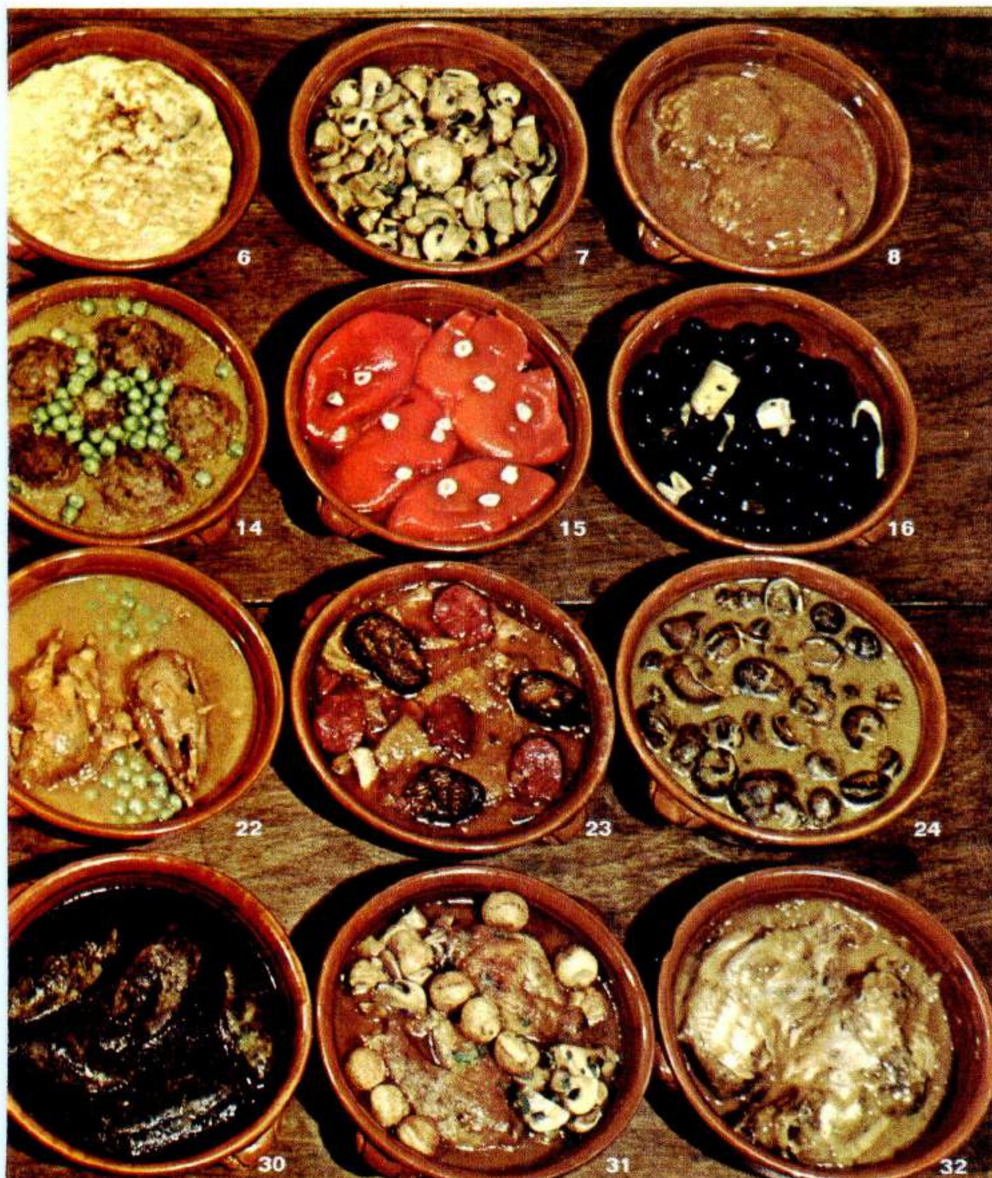
Suite page 28



A El Gran Corrillo, un bar à la mode de Madrid, les habitués choisissent et grignotent des *tapas* avant l'heure du dîner.

Avalanche de hors-d'œuvre à l'apéritif

Le soir, les Madrilènes s'arrêtent volontiers dans un bar pour prendre un verre de xérès et grignoter des *tapas* alléchantes. *Tapa* signifie littéralement «couvercle» et, à l'origine, le mot désignait la tranche de pain dont on recouvrait le verre de vin pour le protéger des mouches. Aujourd'hui, les *tapas* sont des hors-d'œuvre d'une variété extraordinaire, servis à l'apéritif. Un café en affiche jusqu'à 32 sortes, qui vont des anguilles aux omelettes, ce qui n'a rien d'exceptionnel. Les *tapas* sont si populaires, qu'à l'heure de l'apéritif, les bars et les cafés de Madrid — et ceux des autres villes où la coutume s'est répandue — regorgent de monde; certains habitués esquivent même le repas du soir et grignotent toute la soirée.



Le choix de *tapas* offert chaque soir par le Corrillo de Ayala, autre bar à la mode de Madrid, est illustré par les 32 plats exposés ci-dessous et qui comportent :

1 Petits morceaux de jambon garnis de poivrons rouges
2 Porc à la vinaigrette additionnée d'ail et d'épices
3 Gros haricots blancs assaisonnés au vinaigre, persil, oignons et poivrons rouges
4 Pommes vapeur persillées avec mayonnaise à l'ail
5 Fèves, jambon et saucisse
6 Omelette aux pommes de terre
7 Champignons persillés avec une pointe d'ail
8 Poissons, crabe et carottes, dans une sauce au cognac
9 Rognons sautés avec oignons, petits pois et poivrons rouges dans une sauce au vin blanc
10 Crevettes à l'huile d'olive chaude avec ail, persil et poivron haché
11 Foies de volaille au jus, garnis d'œufs durs
12 Morue à la sauce à l'ail et à la tomate, parsemée de lamelles de *pimiento*
13 Salmigondis de fruits de mer et œufs durs
14 Boulettes de viande avec petits pois au jus
15 Poivrons rouges saupoudrés d'ail
16 Olives noires marinées avec oignons et origan
17 Petits croûtons frits
18 Morue à l'ail et au piment de Cayenne
19 Rissoles au thon
20 Poivrons verts frits et saucisse
21 Chou-fleur au vinaigre
22 Caille à l'étouffée
23 Ragoût de tripes
24 Escargots à la sauce piquante
25 Betteraves au vinaigre
26 Pieds de cochon à la tomate avec huile d'olive, oignons et ail
27 Poivrons verts farcis de veau haché au jus
28 Jeunes anguilles frites et garnies de piment de Cayenne
29 Praires persillées à la marinière
30 Calmars « dans leur encre »
31 Poulet en fricassée avec pommes de terre et champignons
32 Perdrix à l'étouffée

vin blanc encore grésillant; ou bien, si c'est Noël, un *besugo* (grosse daurade), que l'on trouve en abondance en cette saison, et que l'on accompagne souvent d'un chou rouge nappé d'une riche sauce aux amandes. On le sert avec un vin blanc sec. On appelle alors ce plat *lombarda de San Isidro,* d'après saint Isidore, patron de Madrid.

A la place du poisson, le Madrilène choisit peut-être un plat de viande, rôti de porc, de veau ou d'agneau, ou bien, si lui ou ses amis ont été à la chasse, du gibier, un pigeon, une perdrix en cocotte, un faisan farci, ou encore du marcassin ou autre venaison, selon l'époque de la chasse. Le gibier est très apprécié dans toute la Nouvelle-Castille, comme nous le verrons quand nous quitterons Madrid pour la campagne environnante. On le fait cuire dans une sauce épaisse et brune dans cette région froide et ventée où la nourriture doit être vigoureuse.

Quand notre Madrilène affamé a terminé son plat de viande, il choisit son dessert, un *flan,* crème renversée au caramel, un bon morceau de ce fromage fort de Burgos, un pouding de riz saupoudré de cannelle. S'il se sent l'estomac lourd, il préfère les *fruta del tiempo,* fruits de saison. Les meilleurs sont les *fresones,* grosses fraises de jardin, ou les *fresas,* petites fraises des bois parfumées. On les sert avec de la *nata,* crème fouettée, ou, mieux, arrosées d'un jus d'orange pressée, les bonnes oranges de Valence. Un bon vin blanc, souvent suivi d'un rouge arrose agréablement la *comida,* qui se termine par le café rituel et quelquefois un cognac espagnol.

La classe ouvrière de Madrid, beaucoup plus pauvre que le gouvernement ne veut bien l'admettre, se contente d'une *comida* plus simple. Peut-être une *sopa de ajo* parce qu'elle ne contient pas de viande, mais une soupe de lentilles est plus substantielle et on peut y faire cuire un jarret de porc ou des os à moelle qui lui donneront saveur et consistance. Le plat de lentilles que Don Quichotte mangeait le vendredi empêche la faim de gagner le peuple du Centre de l'Espagne. Si l'on n'a pas de salade et, souvent, il n'y en a pas pour les pauvres, on ajoute aux lentilles une rondelle d'oignon cru, ce qui en fait un excellent plat que j'ai souvent commandé dans des restaurants de classe sous le regard réprobateur de plus d'un maître d'hôtel. Un mélange de légumes, haricots verts, petits artichauts, chou et tout autre légume de saison, remplace dans les foyers pauvres la viande ou le poisson. Les légumes sont blanchis puis jetés quelques minutes dans l'huile brûlante avec de l'ail. La morue *(stock-fish)* remplace le poisson frais; on l'accommode de plusieurs façons dont la plus populaire est une sorte de ragoût avec des pommes de terre en rondelles.

Mais, dans les maisons où règne l'abondance, la *comida* est invariablement un repas plantureux. A Madrid, comme ailleurs en Espagne, la vie s'arrête, les magasins restent fermés pendant trois heures l'après-midi pour permettre aux gens de faire la sieste et de digérer, afin d'être frais et dispos pour la seconde partie de la journée. Trois repas sur cinq ont eu lieu. Il en reste deux.

La vie reprend vers 16 heures et personne ne songe à manger jusqu'à 18 heures ce qui est le milieu de l'après-midi pour les Espagnols. C'est l'heure de la *merienda,* le goûter, l'avant-dernier repas; il consiste en une tasse de café et des pâtisseries — biscuits secs, tartes aux fruits ou à la crème, gâteaux feuilletés au miel, héritage des Maures. Mais, en Espagne, si l'on a des invités chez soi, la moindre collation devient un vrai repas, quelle que soit l'heure. On sert alors

aussi des pâtés en croûte, de la volaille ou même du poisson.

A Madrid, le travail cesse vers 19 h 30 et l'on dîne entre 22 heures et minuit. C'est la *cena,* que l'on dit légère, et on le croit volontiers si on ne va pas dans un restaurant regarder les nombreux plats, à peine moins imposants que ceux de la *comida,* servis autour de soi. Il est évident que les gens qui vont au restaurant sont hôtes ou invités et le plus léger repas prend de ce fait l'allure d'un banquet. Chez soi, la *cena* comprend un potage suivi d'une omelette, ou bien des asperges à la mayonnaise, à la vinaigrette ou au beurre et un poisson à la béchamel, gratiné au fromage. Une salade d'oranges et de bananes coupées en rondelles termine le plus souvent ce repas.

Cependant, la preuve de l'appétit d'un Madrilène n'est pas établie par ce qu'il mange à chaque repas, mais par ce qu'il consomme entre les repas. Les casse-croûte, les « snacks », sont très populaires dans le Centre de l'Espagne. Quand le vent glacial de l'hiver descend en sifflant des montagnes de la Guadarrama, apportant des bourrasques de neige et des températures glaciales dans son sillage, on n'attend pas que ce soit l'heure de manger ou de boire : c'est toujours l'heure. De ce fait, il existe à Madrid une coutume très populaire, le *chateo. Chato* signifie qui a le nez retroussé et un *chateo* est un tour des vieux bars de la ville où l'on boit du vin dans des verres « au nez retroussé » en mangeant des *tapas,* sorte de petits hors-d'œuvre. Il existe une variété incroyable de *tapas* en Espagne et on les trouve presque toutes à Madrid. On les avale debout, au bar, avant le déjeuner ou le dîner. En même temps qu'on vous sert un verre de vin, on vous donne toujours un petit plat ovale garni de fruits de mer cuits, d'amandes, d'olives ou d'anchois. Mais, pour découvrir les meilleures *tapas* de la ville, il faut organiser un *chateo* avec des amis.

Mon bar favori à Madrid est une petite pièce sombre dans une ruelle étroite près de la Puerta del Sol (la Porte du soleil) que le gouvernement prétend être le centre géographique exact de l'Espagne. On y sert chaque jour une cinquantaine de *tapas,* dont cinq sont changées toutes les semaines. Les murs sont tapissés de carreaux de faïence bleu et blanc; de la sciure par terre, autour du bar, recueille les peaux de crevettes et les débris de coquillages. La liste des *tapas* est écrite à la peinture blanche sur le carreau de la fenêtre dehors et sur la glace à l'intérieur. Près de la porte, devant un gril toujours brûlant, un cuisinier est là, en permanence, prêt à vous servir. Dès le seuil, on est assailli par une vague d'odeurs multiples, odeur de la vinasse et de la sciure, parfum de l'ail et du persil, des sauces chaudes, fumet des viandes, des poissons et des fruits de mer qui grésillent sur le gril, arôme des piles de coquillages et des marinades. Mais, cinq minutes plus tard, on ne hume que ce que l'on est en train de savourer. Saupoudrés de persil frais, d'ail haché et d'une pincée de sel, arrosés d'une goutte d'huile et d'un filet de citron, les rognons de veau grillés sont un régal. Les crevettes grillées, saupoudrées de gros sel, sont délicieuses. Seul un peu de sel pénètre la chair et, lorsqu'elles sont moins brûlantes et qu'on peut les décortiquer, elles fument encore et elles ont un goût sucré. Les champignons font d'excellentes *tapas,* par exemple servis en brochette, intercalés de petits morceaux de *jamón serrano* (jambon du pays), grillés sur du charbon de bois, nappés d'ailloli, une sauce transparente et épaisse *(Index des recettes),* et saupoudrés de persil ciselé et de sel de céleri. Les *callos a la madrileña (Index des recettes)* sont merveilleux :

Suite page 32

Une présentation de grande classe pour une simple volaille





Commandez un *Pollo Puerta de Moros* à La Puerta de Moros, restaurant madrilène en vogue et le garçon vous apporte, scellée, en forme de sarcophage, une terrine décorée d'un médaillon aux couleurs espagnoles *(en haut)*. En plus des couverts de chaque côté de votre assiette, il vous remet un maillet qui sert à fendre la terrine d'argile, comme la duchesse de Medina Sidonia en fait la démonstration à l'auteur, Peter Feibleman. A l'intérieur, une élégante surprise : un poulet rôti *(en bas)*, parfumé au thym, arrosé d'eau-de-vie et couronné de foie gras et de truffes (*).

(*) N. du P. : Nous voilà loin de la cuisine traditionnelle espagnole ! Ce plat de chef est une version de la poularde Souvaroff.



Au retour, nous prîmes une route plus longue descendant vers les plages de Huelva. Nous nous arrêtâmes pour acheter des bouteilles de xérès et rôtir des canards sauvages en plein air sur le sable. Tandis que les canards doraient, un homme se rendit à cheval dans un village de pêche voisin chercher quelques sardines fraîches. Nous coupâmes des joncs dans un champ et nous les fendîmes sur la moitié de la longueur. Nous glissâmes la sardine dans la fente et nous enfonçâmes l'autre extrémité du jonc dans le sable en l'inclinant sur le feu. Les flammes léchaient les sardines, faisant crépiter l'huile qui coulait. Quand elles furent cuites, nous les mangeâmes avec les doigts, en deux bouchées. Elles étaient fraîches, légères, délicieuses dans l'air du large avec le xérès sec et les tendres morceaux de canard à la peau croustillante qui suivirent, c'était un repas que n'auraient pu améliorer toutes les sauces, les épices ou les fines herbes du monde. L'Andalousie, c'est aussi la simplicité et la touche magique de ce repas.

Au retour du pèlerinage à Sanlúcar, je conduisis vers l'est et traversai une série de petites villes adossées à des collines vertes et rousses. Je passai une après-midi à Cordoue pour visiter l'édifice que je préfère en Andalousie, la Mezquita, la mosquée mauresque du VIIIe siècle qui est un foisonnement de hautes colonnes délicates, faites d'onyx, de jaspe, de marbre et de granit, un arc-en-ciel de couleurs sous un toit de cèdre coloré... Derrière la Mezquita, à gauche, il y a un restaurant si petit qu'on ne le remarque pas si on marche vite. On y sert une spécialité locale : des queues de taureaux dans une sauce au vin, corsée, aromatisée aux fines herbes.

Je continuai ma route vers l'est au milieu des montagnes aux sommets neigeux jusqu'à Grenade où s'élève le palais de l'Alhambra, résidence d'été des caliphes et le dernier bastion des Maures en Espagne; à côté, le jardin du Generalife dont chaque détail cherche à accroître le repos au milieu d'une forêt de jasmins, de cyprès et d'ifs soigneusement taillés. C'est un site digne d'être vu et, de là, on rejoint la Méditerranée en passant par la Sierra Nevada et en évitant les plages très touristiques et remplies d'hôtels de Málaga et puis on suit la côte en remontant vers cette région d'Espagne qu'on appelle le Levant.

Je fis encore un détour pour aller voir des amis à Almería, dans la province d'Andalousie la plus à l'est. Sur une plage méditerranéenne, nous ramassâmes des moules sur les rochers et nous les fîmes cuire sur un feu avec un peu d'ail, de persil, un filet de citron, du vin blanc et même une pointe de moutarde. Nous les mangeâmes avec du pain que nous trempions dans la sauce et nous bûmes un petit vin blanc sec du pays qui n'a presque pas de couleur. La province de Murcie et les provinces du Levant s'étendent au nord et, au sud, c'est l'Afrique et les vents chauds du désert qui soufflent à travers la mer.

Le lendemain matin, je partis vers le nord, d'abord à l'intérieur des terres puis en suivant la route côtière, plus pauvre, à travers les pinèdes du sud vers les champs cultivés où les coquelicots mettent une tache de sang. Et j'arrivai ainsi dans le doux pays ocre du safran qui montre une autre facette de la cuisine espagnole.

les découpa en rondelles, les jeta dans un poêlon avec un peu d'huile et les fit sauter. Puis, elle battit les œufs avec une fourchette, les sala, les versa dans le poêlon qu'elle recouvrit d'une assiette. Une fois le mélange bien doré d'un côté, elle retourna adroitement le poêlon et reçut sur l'assiette l'omelette aux pommes de terre à moitié cuite, la *tortilla de patatas (Index des recettes)* comme on l'appelle en Espagne; et elle la fit glisser de l'autre côté dans le poêlon. Le parfum de l'omelette aux pommes de terre montait dans l'air frais de la nuit et se mêlait au fumet des viandes. Quand elle fut cuite, on la découpa comme un gâteau en quartiers qu'on donnait aux plus affamés tandis qu'on en faisait rapidement cuire une autre, celle-ci avec des oignons dorés en même temps que l'omelette. Chaudes ou froides, ces omelettes étaient aussi légères que l'air velouté du soir. Il y avait encore un *gazpacho* chaud d'hiver en prévision d'une nuit froide et aussi des sardines grillées sur un lit de poivrons rouges. Et, comme dessert, un panier d'abricots rose pâle, de fruits bien mûrs, des pruniers du Japon de Sanlúcar, des oranges et des pommes chauffées par le soleil. C'était un dîner de fête, les gens mangeaient lentement, savourant les mets et le vin et beaucoup s'endormirent sur place, s'étendant comme ils le pouvaient.

Le soleil était déjà haut quand nous atteignîmes El Rocío, le lendemain matin. Je ne me rappelle pas avoir jamais eu aussi soif. Des centaines de gens allaient, venaient, chantaient, dansaient, caracolaient sur leur cheval dans un nuage de poussière autour de la petite église où reposait le reliquaire. J'errai dans la poussière quand je vis un homme qui vidait une bouteille de vin rouge dans une cruche en céramique; j'attendis pendant qu'il lavait des oranges et des citrons, les découpait en rondelles et les mettait dans le vin; il ajouta encore du sucre, une bonne mesure de cognac espagnol et enfin une petite bouteille d'eau gazeuse et de la glace. Il agita le mélange avec une cuiller en bois, écrasant un peu les fruits, puis il m'en donna un verre. La *sangría* rouge sang *(Index des recettes)* détonne dans ce pays de vin blanc, mais c'est la boisson la plus rafraîchissante que je connaisse, celle qui étanche le mieux la soif. Légère, fruitée, elle pétille sur la langue. Elle n'est pas nécessairement forte et, selon la quantité de sucre employée, elle est amère ou sucrée. On peut y ajouter toutes sortes de fruits et liqueurs. Selon la règle en Espagne, plus elle est simple, meilleure elle est et la *sangría* que j'ai bue à El Rocío est la meilleure que j'aie goûtée. Elle devint notre boisson pendant les six jours de chaleur qui suivirent.

Les chants et les danses, au son des guitares, des chalumeaux et des tambourins durèrent jusqu'au dimanche suivant. Les gens dormaient sous les charrettes, dans les champs ou les villages voisins et quand finalement on sortit de l'église la statue de la Vierge, la foule des pèlerins étaient en proie à l'excitation due au vin, au soleil, à l'atmosphère de fête. Un bref silence salua l'apparition de la madone sur son autel doré avec son visage blanc, empreint de tristesse, puis un long cri frémissant jaillit de la foule et les gens se précipitèrent, grimpant, escaladant, sautant, se bousculant pour toucher le bas de la traîne ou simplement le bas de l'autel. Des provisions et des pichets de vin furent renversés, piétinés, des assiettes cassées dans la poussière et le pèlerinage atteignit vraiment son apogée avec les clameurs étourdissantes de la foule qui criait *Viva la Virgen del Rocío... Viva...* toute la nuit. Avec l'apparition du jour, les esprits se calmèrent et les charrettes vides repartirent tristement une à une.



Au-delà de la frontière espagnole, en Angleterre notamment, on considère parfois le xérès comme une boisson pour vieilles dames ou messieurs retraités dans des clubs aux sièges très rembourrés. Le xérès provient de Jerez de la Frontera, petite ville d'Andalousie. Tout le monde en Espagne bois du xérès. Dans les bars ordinaires *(ci-dessous)*, on le tire directement du tonneau tandis que dans les endroits plus élégants *(page ci-contre)*, on le sert avec des *tapas*, crevettes, pommes chips ou olives.



Ce que le monde doit à l'Andalousie

Le flamenco, danse andalouse rythmée par le martèlement des talons, le frappement des mains et les accords de la guitare est universellement admiré. Mariquilla de Grenade *(ci-dessous)* se produit au Château Madrid, à New York. Le xérès *(page suivante)*, vin doré d'Andalousie, dégusté dans le monde entier, jouit lui aussi d'un renom international.



avec de très grands bois et, vers la fin du jour, nous vîmes un nuage à l'horizon se changer rapidement en un galop de chevaux sauvages. Des cavaliers se lancèrent à leur poursuite en les appelant, mais les chevaux sauvages étaient plus rapides que les bêtes dressées et ils s'évanouirent très vite dans les marais qui s'assombrissaient, laissant derrière eux un nuage de fumée bleue. Les cavaliers avaient faim, mais il n'y avait pas d'endroit sûr où s'arrêter avant la nuit. Aussi la caravane continua son chemin.

J'aperçus au loin trois taches sombres, trop grosses pour être des chevaux. Je les regardai fixement, elles ne bougeaient pas. J'entendis alors quelqu'un crier derrière moi et me retournai à temps pour voir le cheval pivoter et plusieurs cavaliers talonner leur monture alors que la jeune duchesse avait déjà lancé la sienne au galop en direction des taches sombres dans le lointain. Son cheval flottait sur les herbes du marais et je vis les taches se déplacer rapidement devant elle. C'étaient des taureaux. L'extrémité est du marais n'est plus une réserve mais un *criadero,* terre où l'on élève les taureaux destinés plus tard aux arènes d'Espagne. Donner la chasse aux taureaux, seul dans le marais, est un sport dangereux. Le cheval peut trébucher, les taureaux foncer brusquement sur le cavalier. Intrépide, le vent d'est derrière elle, la duchesse en forçait trois vers une rivière lointaine. Des cavaliers s'étaient lancés au galop derrière elle, certains avec leur femme en croupe, et l'air humide s'emplit un instant de cris, du hennissement des chevaux couverts de boue, d'éclats de rire. En Espagne, les courses de taureaux, dans l'arène ou en dehors, sont un sport national, une distraction, un art; on le pratique rarement ailleurs avec autant de grâce, autant d'adresse que dans le Sud. En Andalousie, une bonne cavalière comme une grande cuisinière a une légèreté naturelle, une aisance, une simplicité de mouvements, merveilleuses à regarder. Pendant une demi-heure, la silhouette jeune, mince, un peu garçonne de la duchesse demeura loin en tête des autres cavaliers, obligeant les énormes taureaux noirs à tourner docilement à droite et à gauche, selon son désir, comme sous les coups d'un fouet invisible; une fois, même, elle fendit leur groupe, passant rapidement entre eux, avant de les laisser aller et de revenir au galop vers nous, un sourire aux lèvres. « Maintenant nous sommes tous morts de faim », lança-t-elle à la cantonnade et elle reprit sa place en riant dans la file des cavaliers. L'air fraîchissait, le crépuscule s'assombrissait quand nous sortîmes enfin du marais.

Nous campâmes pour la nuit près du palais de Santa Ana dans le Coto Doñana. On alluma des feux. Les femmes se hâtèrent de réchauffer la fricassée de poulet et de préparer le dîner. On fit rôtir à la broche, après les avoir salées, deux pièces de viande qui avaient mariné dans du vin, les laissant brûler un peu d'abord pour bien les saisir et empêcher le jus de s'écouler. On y découpa des tranches minces, noires d'un côté, violacées de l'autre qu'on mangea avec du pain, des tomates et des rondelles d'oignon aussi fines qu'une feuille de papier. La viande marinée dans le vin était succulente, juteuse et légère avec les ciselures d'oignon, la croûte chaude du pain, les tomates sucrées qui éclataient sous la dent. Réchauffé, le poulet, pourtant accommodé simplement, avait encore plus de goût. On n'avait rien gardé qui puisse se gâter avec la chaleur. Une femme avait apporté des œufs qu'elle avait mis dans de l'eau avec des morceaux de glace. Elle les cassa un à un dans un bol, pela quelques pommes de terre,

Suite page 60

Les chevaux hennirent quand le bac s'apprêta à accoster; des cavaliers, à l'avant du bateau, entonnèrent en frappant des mains un rythme à eux qui noya le rythme de la rivière et de la mer. Puis, les chevaux pataugèrent dans l'eau peu profonde et firent voler le sable fin sous leurs sabots. Les charrettes étaient tirées par des mules et, au moment du débarquement, les femmes portèrent elles-mêmes sur le sable des marmites et des casseroles pleines de nourriture pour éviter qu'elles ne se renversent. Puis, elles se hissèrent à l'arrière du fourgon et la caravane se mit en branle; évitant d'abord la terre détrempée, elle se dirigea résolument vers les marais de Huelva, Las Marismas.

Nous devions faire cinq à six heures de cheval avant d'atteindre un endroit sec pour déjeuner. Un homme à cheval galopa le long de la caravane pour distribuer des gourdes et des victuailles : poissons frits et petits coquillages bivalves qui ressemblent un peu à des huîtres et qu'on appelle *ostiones*. On ne les trouve que dans la province de Cadix. Crus, ils sont coriaces, mais cuits dans du vin blanc avec des tomates, des *pimientos,* des oignons et une feuille de laurier, ils deviennent très tendres et gardent un délicieux goût de mer. On avait mis plusieurs cuillers dans la marmite et les cavaliers savouraient ces fruits de mer que la chaleur risquait d'abîmer et qu'il fallait manger maintenant. Puis, ils burent à la régalade, tenant la gourde à bout de bras et, dans le soleil, le jet ambré du vin étincelait comme de l'or. Avec un battement d'ailes bruyant, un flamant rose s'envola à gauche. Le cavalier chargé des provisions, me lança la derniere gourde et me recommanda de ne pas descendre de cheval avant d'avoir atteint un endroit sec, sans danger.

Une randonnée à cheval en plein soleil donne soif et nous bûmes beaucoup de vin; nous faisions suivre aux fourgons qui emportaient l'image de la Vierge et nos provisions un chemin en lacets qui contournait des étendues plates d'eau noire, évitait les sables mouvants, puis s'enfonçait dans la réserve de gibier de Coto Doñana, une des plus importantes d'Europe. Des vols de canards sauvages passèrent audessus de nos têtes, un aigle s'éleva très haut dans les airs et resta immobile dans le ciel d'un bleu intense. Nous étions affamés à midi mais nous continuâmes à progresser dans les marais, un peu étourdis par le soleil, le vin et le balancement de nos montures.

Vers 3 heures, nous atteignîmes une clairière, mais l'eau s'y était infiltrée et il y avait à peine assez de place pour une douzaine de personnes debout. Les femmes descendirent du fourgon avec des récipients de *gazpacho* couleur brique et parsemé d'amandes blanches, des plats de petits pains garnis de minces tranches de veau, de côtelettes de veau panées, de poivrons verts grillés le matin même sur des braises, puis pelés et salés, des poulets rôtis croustillants et une fricassée de poulet au vin blanc. Les poivrons, imprégnés de la chaleur à l'intérieur du fourgon, étaient tièdes, mais le goût de verdure était rafraîchissant et le sel accompagnait bien le vin. La plupart étaient restés assis en selle et se passaient les victuailles. Ce n'étaient plus les dangers des marécages mais les effets du *manzanilla* sous la chaleur torride qui rendaient la station debout précaire. Je pris un morceau de fricassée sur une tranche de pain. La viande avait un goût de xérès et de laurier; le parfum en était à la fois piquant et subtil; l'air des marais avivait notre faim mais nous ne tardâmes pas à repartir.

Bien avant la venue du long crépuscule bleuté de l'Andalousie, nous avions croisé des troupeaux de daims, des cerfs magnifiques

emmenaient leurs femmes en croupe; celles-ci étaient assises en amazone, les chevilles croisées sur le flanc gauche du cheval, le bras droit passé autour de la taille du cavalier. Elles avaient revêtu leur costume de fête aux vives couleurs, composé d'un corsage ajusté et d'une jupe large, festonnée, sensuelle. Les chevaux piaffaient dans la cour blanche du palais et la duchesse accourut à notre rencontre. Petite, très mince, paraissant toute jeune, elle était habillée pour monter comme les hommes. Elle nous fit servir un café brûlant, de l'*anís,* des gâteaux imbibés de vin, puis elle monta sur son cheval et chevaucha avec nous; les sabots des chevaux résonnaient sur les pavés tandis que nous traversions le village encore endormi à cette heure matinale et que nous nous dirigions vers la rivière, près du port de Sanlúcar.

Une charrette pleine de provisions et recouverte d'une bâche nous attendait ainsi qu'une autre entièrement décorée de papier d'argent et de papier bleu et blanc avec une image de la vierge. Il faisait frais, un vent cinglant, chargé de sel, soufflait de la mer. Arrivés au bord de l'eau, les chevaux se cabrèrent. Les gens de Sanlúcar vinrent souhaiter bonne route à la caravane qui s'apprêtait à traverser la rivière. Les uns distribuaient des bouteilles de vin et des crevettes aux cavaliers, les autres dansaient sur le sable des *sevillanas* légères et vaporeuses tandis qu'on chargeait charrettes et chevaux sur un bac. Les *sevillanas* sont dansées par un couple, homme et femme ou deux femmes; elles comportent quatre couplets, ou *coplas.* Elles sont chantées avec accompagnement de guitare ou de battement des mains. Nous les entendions encore tandis que le bac nous emmenait sur la rive occidentale et que le vent soufflait sur la rivière. Le cavalier à mes côtés était un ouvrier agricole au visage tanné par le soleil; la duchesse se tenait devant nous. Les distinctions de classe sont oubliées pendant le pèlerinage d'El Rocío. Seule, la Vierge qui attend sur l'autel a un rang supérieur.

Une brume fine et glacée venait du large à notre gauche; une femme fit passer une gourde de *manzanilla,* pansue à éclater, avec du pain et du jambon *serrano.* Au milieu de la rivière, le bac se mit à tanguer et les charrettes tremblèrent sur leurs essieux. Le vent qui soufflait de l'Océan était fort et pénétrant et je mangeai volontiers un morceau de pain avec du jambon et une rasade de vin. Le jambon *serrano,* qui ressemble au jambon cru de Bayonne ou de Westphalie, est séché sur les glaciers de la Sierra Morena. On le coupe en tranches assez épaisses et il est plus sucré que tous les jambons du monde. Le *serrano* de Jabugo de la province de Huelva, à 75 kilomètres de là où nous allions, est le meilleur d'Espagne; il est vendu dans toute la péninsule ibérique. Les morceaux craquent sous la dent et le goût à la fois sucré et salé en est exquis. Quand on traverse le Guadalquivir sous la morsure fraîche du vent au ras de l'eau, là où la rivière rencontre l'Océan écumant, la saveur du jambon Jabugo est encore meilleure. On fit passer jambon et saucissons aux cavaliers et aux bateliers. De ma place, je voyais devant nous les plages désertes de Huelva et, derrière nous, la ville blanche de Sanlúcar dominée par son château mauresque rouge et par l'élégant palais de Medina Sidonia. Ni le goût du jambon, ni celui du vin, ni la silhouette des maisons, du château et du palais qui se rapetissaient derrière nous, n'ont dû beaucoup changer depuis le jour où Christophe Colomb s'embarqua pour son troisième voyage dans ce même port de Sanlúcar de Barrameda.

qui surveillent le remplissage des caisses de coquillages, prêts à ramasser tous ceux qui roulent à terre. Ne serait-ce qu'une poignée, cela vaut quand même la peine qu'on la porte à la mère qui ouvre machinalement son sac à provisions pour que l'enfant y laisse tomber son butin. La mère semble à peine remarquer le manège de l'enfant. Mais les cinq ou six praires, les trois crevettes « trouvées » devant un cageot, quelques têtes de langoustines, la tête ou même le corps d'un poisson tranché accidentellement entre deux caisses — il y aura là de quoi faire une excellente soupe l'après-midi même.

La soupe de poissons des pauvres de Sanlúcar est comme l'essence légère de la mer, une sorte de consommé de fruits de mer, où les aliments ont si longtemps bouilli que seules restent carapaces et arêtes. L'assaisonnement est simple, une feuille de laurier, une pincée de sel. Le liquide réduit et purifié est aussi concentré, aussi fort qu'un parfum. Poissons et crabes d'eau douce sont rajoutés pour épaissir la soupe, mêlant les éléments de la rivière et de l'Océan. Même par une journée torride, cette soupe est très digeste, quelle que soit la quantité de poissons qu'elle contient. Buvez-en un bol avec une demi-bouteille de *manzanilla*, ce vin liquoreux servi frais de l'un des celliers de Sanlúcar où il est mis en bouteilles, et vous vous sentirez encore plus léger d'avoir mangé. C'est le but principal de la cuisine andalouse et les vins de la région répondent à la même intention.

En Andalousie, on boit du vin blanc et même du xérès aux repas tandis que, dans le Centre de l'Espagne, on préfère les vins rouges. Tous les vins blancs — le *manzanilla* de Sanlúcar, les *finos olorosos* de El Puerto de Santa María, les xérès plus connus de Jerez de la Frontera et les *blancos de pasto* de Chiclana de la Frontera sont spécialement bons juste avant la Pentecôte et on peut les déguster avec tout un choix d'excellents plats rustiques à El Rocío, lieu de pèlerinage dans la province de Huelva que le Guadalquivir sépare de la province de Cadix. Si l'on veut pouvoir juger de la subtilité de la cuisine paysanne andalouse, il faut aller à El Rocío.

Le pèlerinage de la Vierge d'El Rocío a lieu chaque année à la Pentecôte. Des caravanes de pèlerins se rassemblent dans la petite ville de la province de Huelva. De bonne heure, un dimanche matin, au début du mois de juin, je quittai Sanlúcar en compagnie d'une caravane qui s'était rassemblée dans la cour de l'élégant palais que possède depuis le XIVe siècle la famille de Medina Sidonia. Luisa Isabel Alvarez de Toledo Y Maura, Duquesa de Medina Sidonia, est, à trente-trois ans, un des personnages les plus controversés du pays. Héritière d'un des plus anciens titres de noblesse d'Espagne, cette jeune duchesse fait partie de ceux — ils ne sont pas très nombreux — qui ont osé critiquer le régime du général Franco. Cette attitude a détourné d'elle la plupart des membres de sa famille et lui a attiré de sérieux ennuis de la part des autorités. Cette femme courageuse, qui se dit sans parti politique, s'est consacrée à la cause du peuple et le gouvernement s'irrita fort au moment de la publication de son ouvrage, *la Grève*. Condamnée à huit mois de prison en raison de ses activités politico-sociales, elle fut libérée en novembre 1969. Les ouvriers de Sanlúcar la vénèrent ; ils étaient venus nombreux, ce jour-là, pour l'escorter jusqu'à El Rocío.

Nous étions vingt-huit à cheval à participer à ce pèlerinage, les hommes bottés et vêtus comme les cavaliers andalous d'un pantalon rayé étroit, d'une veste courte et d'un chapeau gris, plat. Beaucoup

chanteur de flamencos s'élève, s'arrête, reprend, se fait lamentation rauque, déchirant les entrailles. La guitare accompagne le chanteur dont le visage, autant que la voix, exprime la détresse, puis l'angoisse, la joie dans l'agonie, la douleur dans l'extase. Voilà le *cante jondo,* lamentation d'un peuple réduit à l'esclavage, chant d'adoration envers le Dieu de la Vengeance, le prophète Mohammed, le Christ, complainte d'une terre perdue : de l'Espagne.

On apporte du vin et un plat de filets de poisson cru, mariné et saupoudré de persil et d'ail haché et un autre de prairies minuscules, exquises, jetées vives sur le gril pour les faire étuver dans leur jus; plus tard, une coupe de petits morceaux de poisson blanc avec des *pimientos,* des œufs et des rondelles d'oignons violets, crus, tout cela macéré dans de l'huile et du vinaigre. Et puis encore du vin et d'autres plats et le chant reprend jusqu'à ce que le *manzanilla* monte à la tête du chanteur et que son chant se colore d'une gaieté endiablée. Le chant profond devient un rythme gitan léger qu'on appelle *bulerías.* Une vieille femme s'avance, lève les bras au-dessus de la tête, se fige, immobile, puis esquisse brusquement un mouvement saccadé et virevolte avec la musique, taquinant le chanteur, dansant avec cette maîtrise et cette intelligence merveilleuse de la *bailadora,* la danseuse de guitare, que seule l'Andalousie peut produire, et qui, comme les très grands crus, supportent mal l'expatriation. Parmi tous les arts folkloriques de la terre, le flamenco tient la première place. Comme la cuisine andalouse, il a une grâce inimitable.



Dans une charrette pimpante, une joyeuse bande d'enfants de Séville se rend au pèlerinage de la Vierge d'El Rocío. Le pèlerinage, décrit dans ce chapitre, attire du monde de toute l'Andalousie occidentale.

Chants et danses s'achèvent à l'aube, à Sanlúcar. Les gens vont prendre un café, un gâteau sucré, une gorgée d'*anís* avant de se rendre à leur travail sans avoir dormi. Les journées d'été sont longues et le travail commence tôt dans le port. Des pêcheurs sont déjà partis et d'autres reviennent vendre leurs poissons aux enchères sur la jetée.

La criée ne commence que lorsque la prise de chaque pêcheur a été triée et que les poissons sont rangés par espèces dans des caisses de bois sombre, alignées le long de la jetée mouillée. Il y a des *chanquetes,* sorte de blanchaille de Málaga d'un pouce de long et des *boquerones,* ou anchois, des sardines, des homards encore vivants, des palourdes brunes, des calmars translucides de toutes les tailles. Il y a des poulpes noueux rose et vert et une centaine d'autres variétés de poissons et de crustacés pêchés dans le golfe de Cadix que baigne l'Atlantique, et, par le détroit de Gibraltar, dans les eaux plus chaudes de la Méditerranée. Les requins, trop grands pour être mis dans des caisses, sont alignés côte à côte avec leurs yeux vitreux et leurs dents de scie. De la jetée glissante s'élèvent les odeurs multiples de la mer — des écailles et de l'iode, des algues et du sable. Le crieur, le pied posé sur une caisse de mulets roses, entonne une liste de prix, en commençant par le plus élevé jusqu'à ce que quelqu'un lève la main ou grogne un acquiescement. Il s'agit d'une vente en gros et les acheteurs ne sont pas des ménagères mais les propriétaires de stands au marché, les patrons de restaurants ou d'hôtels de la province et des alentours. Lorsqu'une caisse a été octroyée, les ménagères peuvent s'adresser à l'acheteur et lui demander ce qu'elles désirent, une demi-livre ou une livre. Beaucoup de ménagères viennent à la criée car les prix y sont plus bas que sur le marché, à quelques minutes de là. Elles suivent les enchères avec attention, prennent mentalement note des prix afin de pouvoir discuter du bénéfice. Elles sont là avec leurs enfants, petits garçons et fillettes qui paraissent errer sans but, mais

large traîne, incrustée d'or et couverte de bijoux, rivalise avec la Vierge de l'Espérance, la pauvre vierge gitane qui vient de l'autre rive du fleuve et qui n'a pas de bijoux mais dont la traîne est brodée de fleurs. Les *cofradías,* confréries des différentes églises, portent, à travers la ville, des statues du Christ et de la Vierge, deux visages d'agonie qui ont le même âge et ressemblent bien davantage à deux époux qu'à une mère et son fils. Viennent ensuite les pénitents, pieds nus, une croix sur l'épaule, des chaînes aux chevilles; certains ont le dos nu et sont armés d'un fouet. Les membres des confréries, vêtus de houppelandes à capuchon comme au temps de l'Inquisition, des cierges et de l'encens à la main précèdent et suivent leur char, jetant parfois sur le chemin de la Vierge des branches de romarin. Je me rappelle encore la rencontre de deux confréries rivales, débouchant au même instant sur une place et la querelle irrévérencieuse qui s'ensuivit quand il fallut décider quelle Vierge passerait la première.

Dans l'espèce de fureur païenne que déchaîne la célébration de la Semaine Sainte, les chefs des confréries oublient que chaque statue rivale figure toujours la même grande dame et vont jusqu'à insulter la Très Sainte Vierge de la confrérie adverse, usant de termes qu'ils n'oseraient répéter à leur femme le lendemain matin. Sur le passage de la procession, les spectateurs saluent la vierge avec des chansons de tourment et d'amour. Ce sont les *saetas,* flèches ou chansons tirées vers le ciel. Les hommes qui portent la statue de la Vierge font halte, balançant leur fardeau de droite et de gauche pour laisser un chanteur terminer son chant de louanges. Puis, l'orchestre qui marche en tête reprend la mélodie triste de la Semaine Sainte et la procession s'ébranle lentement. Les yeux brillants, les spectateurs aux balcons prennent encore un verre d'*anís* ou de cognac espagnol, avalent un dernier gâteau dans l'air lourd de la nuit, chargé des odeurs de l'encens, du romarin piétiné, de la fumée des cierges. En bas, dans la rue, les gens restent encore attablés jusqu'à l'aube, sirotant une tasse de chocolat chaud accompagnée de *buñuelos de viento,* ces bugnes de « vent », bulles de pâte légères, très proches des *churros* de Madrid. On dit que les Sévillans sont si experts en matière de friture qu'ils sont même capables de frire le vent.

La semaine qui suit la Semaine Sainte, on se repose et on nettoie les rues pour la *Feria,* foire célébrée dans les villes et les villages comme diversion aux cruelles processions de la Crucifixion. Dans le Sud, une fête comme un repas se termine sur une note légère, frivole. Il ne faut pas manquer la grande *Feria* de Séville mais, pour ma part, je préfère descendre la rivière jusqu'à une petite ville où, tard dans la nuit, on chante encore le *cante jondo,* le chant profond du flamenco. A Sanlúcar de Barrameda, sur l'embouchure du Guadalquivir, les chants flamencos, les vins, la cuisine sont superbes.

Allez à Sanlúcar vers 4 heures du matin. Entrez dans une taverne poussiéreuse du port. Partout, l'odeur forte du vin *manzanilla,* dans les bouteilles ouvertes ou répandu sur les tables gondolées par l'air marin. Odeurs du vin, des eaux souillées de la rivière qui se jette là, odeur âcre et fraîche de la mer. Une douzaine de personnes trop pauvres pour se rendre à la foire de Séville, attablées devant un verre de *manzanilla* et une marmite de calmars minuscules cuits avec des haricots, ayant un goût d'océan et de terre tiède; à côté, une assiette de tentacules de calmars frites, une autre de fines tranches de veau roulées. Soudain la plainte aiguë, gutturale, presque un cri, du

ou un entremets avec un verre de vin. Aux environs de 20 heures, il est chez lui; il prend un xérès accompagné de calmars *a la andaluza,* c'est-à-dire nappés d'une sauce légère, à la tomate et aux *pimientos,* dans laquelle ils ont mijoté. Il ne veut rien manger de lourd. Les vrais repas sont limités aux brefs mois d'hiver et aux jours de réception. Dans le Sud, la vie est une série de *tapas* légères qui donnent cependant aux habitants toute l'énergie dont ils sont besoin pour leurs nombreuses fêtes et festivals.

Parmi les fêtes espagnoles les plus magnifiques, il y a celle de la Semaine Sainte célébrée dans toute l'Espagne, mais nulle part comme dans le Sud et, dans le Sud, nulle part comme à Séville. C'est l'époque des processions, des entremets arabes, des plats andalous, du café, du chocolat, de l'*anís* et autres liqueurs, des longues nuits passées à boire et à manger en regardant les chars de la procession. Si on a la chance d'habiter un appartement avec balcon sur le chemin de la procession, on invite ses amis à savourer un buffet copieux qui doit durer toute la nuit, car les invités arrivent longtemps avant le passage du cortège et restent encore après. Des saucissons côtoient des plats cuits tels que les *menudos a la gitanilla* (ris de veau à la gitane) mijotés dans une sauce aux oignons et aux pois chiches, un plat qui vient de Triana, le quartier gitan de la ville. Il y a peut-être un civet de lièvre richement accommodé, non pas comme dans le plateau central avec du lard, mais avec des primeurs. Peut-être aussi de tendres rognons de veau découpés et cuits dans un xérès sec *(Index des recettes)*. Des assiettes de crustacés froids entourent un grand bol de *ensalada sevillana,* salade sévillane de scarole et de petites olives vertes dénoyautées, relevée d'une pointe d'estragon. A côté des alcools et des liqueurs, se trouvent les gâteaux spéciaux de la Semaine Sainte en même temps que tout un choix d'entremets dont les recettes, héritées des Arabes, sont conservées précieusement dans les couvents. Les Andalous ont une prédilection toute orientale pour les douceurs et c'est ici que l'on trouve les meilleurs desserts arabes et juifs de toute l'Espagne : *tortas de aceite (Index des recettes),* petites galettes à l'huile d'olive parfumées au sésame et à l'anis, *cortados rellenos de cidra,* petites tartes rectangulaires fourrées d'une purée de courge, *torteras,* gros gâteaux ronds à la cannelle et saupoudrés de sucre glace. Pour exécuter les recettes de ces feuilletés et de ces gâteaux imbibés de vin, il faut de la farine, du sucre, du beurre, de l'huile, de la cannelle, des clous de girofle, du miel, un sirop de pommes et de courges, du vin, le jus et la pulpe de citrons et d'oranges amers. Ils ne pèsent pas sur l'estomac. et leur goût, la quintessence de la douceur, n'est pourtant pas écœurant. On les entoure parfois, pour la présentation, d'une rangée de *yemas de San Leandro,* sucreries à base de jaunes d'œufs, faites par les nonnes de San Leandro qui en gardent jalousement la recette derrière les murs de leur couvent tout proche. Les jaunes d'œufs sont versés par le trou d'une aiguille dans un sirop brûlant et les fils tortillés en mèches de « cheveux d'ange » sont sucrés à en agacer les dents. Au cœur des *yemas* et des gâteaux, on trouve parfois un rond de massepain, couvert d'un quadrillage géométrique qui rappelle que le Coran proscrit toute figuration humaine.

La Semaine Sainte à Séville est une semaine d'émulation, chaque maîtresse de maison s'efforçant de surpasser sa voisine, à la fois par le raffinement des mets et l'élégance de la présentation. Dans les rues de la ville, la Vierge de la Macarena, richement vêtue d'une robe à

pays de la friture. Pour rendre leur friture si légère, les Andalous ont encore recours à une sorte de magie. Ils utilisent l'huile d'olive la plus fine mais aucun ingrédient mystérieux et on peut, dit-on, regarder un Andalou frire du poisson toute la journée sans comprendre comment il s'y prend. Essayez à votre tour. Allez vous promener Calle Sierpes à Séville, une rue large où toute circulation est interdite et abritée du soleil par un vélum qu'on arrose de temps en temps pour rafraîchir l'air étouffant de l'été. C'est une sorte de bazar et le lieu de rendez-vous des citadins. A l'angle des rues, on voit de petits stands où le poisson est frit et vendu. L'idée de manger de la friture brûlante sous un soleil de plomb semble saugrenue à ceux qui n'y sont pas habitués. Mais arrêtez-vous au premier stand venu et regardez le marchand : derrière lui, une grande bassine d'huile brûlante, à côté de lui, de la farine toute prête, devant lui, tout un étalage de poissons crus. Commandez-lui une friture mélangée et vous le verrez rouler dans la farine mulet rose vif, sole, sardine fraîche et autres, puis les glisser doucement dans l'huile miroitante. Si vous êtes un homme, il vous racontera des histoires drôles, si vous êtes une femme, il vous adressera des compliments bien tournés avec cet accent andalou qui renforce les sibilantes et avale un peu les mots, mais il n'oubliera pas de retirer le poisson à temps et de l'égoutter pendant qu'il confectionne un cornet de papier d'emballage. Il vous suivra des yeux tandis que vous vous éloignez avec votre cornet, attendant que le poisson refroidisse et gardera le regard posé sur votre nuque au moment où vous en prenez la première bouchée. Quel que soit le poisson, il est si croustillant qu'on doit mettre la main sous le menton pour recueillir les miettes. La chair est délicate, le goût plus léger que n'importe quelle friture. On s'asseoit à la terrasse d'un bar ou d'un café voisin, on commande un ou deux verres de *fino,* vin blanc sec, et on vide le cornet malgré la chaleur moite, convaincu maintenant que la friture convient parfaitement à ce climat chaud.

En été, un Andalou se met rarement à table devant un vrai repas. Il mange sans y prendre garde tout en vaquant à ses occupations tandis que la chaleur augmente lentement. Les heures chaudes sont longues et un Andalou préfère bavarder avec ses amis tout en mangeant une bouchée par-ci par-là. Il choisit volontiers du poisson ou des crustacés car, hormis le plateau central, poissons et fruits de mer, partout si frais, si abondants, si variés, sont la meilleure chère. Des homards ou des langoustines, des huîtres ou des palourdes crues avec une goutte de citron ou du crabe grillé feront son affaire. A moins qu'il ne préfère des *huevos a la flamenca (Index des recettes),* œufs pochés au four à la manière sévillane « avec juste quelques légumes », petits pois frais du jardin, pointes d'asperges, tomates, *pimientos,* poivrons, haricots verts et une ou deux tranches de chorizo et de jambon, agrémentés de quelques gouttes de xérès. Au début de l'après-midi, le Sévillan a avalé suffisamment de nourriture et de vin blanc pour aller prendre un café Calle Sierpes. Devant les vitrines des magasins, s'alignent des rangées de fauteuils où l'on s'asseoit pour boire une tasse de café ou fumer un cigare, à l'ombre fraîche projetée par un immeuble et pour regarder les touristes en sueur qui vous dévisagent à leur tour. Quand la chaleur devient par trop accablante, le Sévillan rentre dormir chez lui, derrière les volets verts arrosés d'eau. Les rues de la ville sont maintenant vides et silencieuses. Pendant la semaine, il retourne à son bureau vers 16 heures. A 18 heures, il avale un gâteau



Une soupière de *gazpacho,* potage froid de légumes, si justement célèbre dans le Sud de l'Espagne, est posée sur une table, à la terrasse du restaurant Rio Grande de Séville. Les ingrédients mêmes du potage sont servis à part dans des bols, en garniture. En commençant par le bol au-dessus de la louche, il y a des petits cubes de pain, des œufs durs, des oignons, des tomates, des concombres et des poivrons verts et rouges, tous émincés. On rajoute au *gazpacho* telle ou telle garniture, selon sa fantaisie.

de verre, fermé à clé la nuit. Ma femme de chambre priait le ciel de lui en donner un et la cuisinière promettait cinq cierges à la Vierge de Macarena si elle en recevait un avant octobre. En septembre, le joyeux bourdonnement atonal s'était joint au son des chansons et des castagnettes dans les rues trépidantes et chaudes. Bien des maisons de Séville, la ville de Don Juan, n'avaient pas de guitare, mais toutes avaient un mixer. Avec leur nouvel appareil, les gens inventèrent un excellent *gazpacho,* très épais, dont ils se fatiguèrent bientôt et qu'ils abandonnèrent pour revenir à l'original. Le *gazpacho* épais, meilleur réfrigéré à cause de sa consistance, est parfois servi côte à côte avec l'autre. Malgré son épaisseur, c'est un plat léger pour l'été car les Andalous ont le don incroyable de ne jamais rendre un mets lourd ou fort, quoiqu'ils fassent.

La friture du poisson fournit un autre exemple de cet extraordinaire doigté dont font preuve les cuisiniers de Séville, Cadix et Málaga. Partout ailleurs, la friture est lourde et indigeste. Il en va autrement en Andalousie, considérée dans le reste de l'Espagne comme le

que les rôtis ou les pot-au-feu consistants. Il faut éviter les plats du Centre, trop riches. Le cochon de lait rôti est un anathème que l'Andalou refuse à la fois de tout son être trop sensibilisé à la chaleur, et de toute son âme influencée par l'islam. Peu de plats méridionaux contiennent du porc en quantité appréciable. La sombre richesse de la cuisine castillane fait place à une grâce aérienne. Les ingrédients de la cuisine andalouse paraissent presque puérils par leur simplicité et leur quantité négligeable; pourtant, ils sont accommodés de telle manière qu'ils donnent à chaque plat une fraîcheur et une légèreté qui semble magique.

Le *gazpacho* est un bon exemple. Cela vaut la peine d'assister à sa confection à Séville, ne serait-ce que parce qu'elle est si simple qu'on se demande pourquoi les autres pays chauds ne l'ont pas adopté comme plat national. Pour préparer un *gazpacho,* des tomates épépinées, de l'ail, de l'huile, du sel et un peu de mie de pain frais sont broyés dans un mortier. Le mélange est versé dans une coupe d'argile; on peut encore ajouter quelques tomates, un poivron et même des *pimientos* écrasés dans un mortier. On verse alors de l'eau avec un peu de vinaigre et on garnit le potage de légumes hachés grossièrement — concombres, poivrons — et même parfois d'œufs durs émincés. On laisse le *gazpacho* reposer dans la coupe pour que le mélange s'imprègne de l'odeur et du goût profond de terre fraîche de l'argile. On laisse la coupe dehors, à l'ombre, en la poussant à mesure que l'ombre tourne au cours de la journée. Certaines personnes rajoutent, selon leur goût, des croûtons de pain ou des cerises dénoyautées qui flottent avec le reste à la surface. Ceux qui aiment en boire un bol à toute heure du jour y mettent des glaçons. Comme c'est la règle en Espagne, chaque ville a sa recette. A Jerez de la Frontera, on y met des rondelles d'oignons crus, à Sanlúcar de Barrameda, on y met parfois de la mayonnaise et tous les légumes sont passés au moulin à légumes, à Malaga, on l'appelle *ajo blanco con uvas* (ail blanc et raisins) et on commence par une base d'amandes. On sert même, en hiver, à Cadix, un *gazpacho* chaud qu'on appelle simplement *ajo* et qui est une sorte de soupe de pain rassis. Mais c'est Séville qui a rendu le *gazpacho* célèbre dans le monde en conservant la recette la plus simple et aussi la plus légère tout en l'adaptant aux méthodes culinaires modernes.

Séville a le don de ressortir une vieille coutume oubliée, de la faire sienne en lui donnant grâce et légèreté, puis de la rendre populaire tout en la modernisant. Il en est ainsi d'un deuxième *gazpacho* qui combine à la fois le très ancien et le très moderne. (Le *gazpacho* est un plat très ancien; il est mentionné dans la Bible, dans la littérature grecque et romaine où l'on décrit cet « aliment buvable ».) C'est au cours du premier été que je passai à Séville que le Fléau du Mixer s'abattit sur la ville. Le premier signe fut un paquet cylindrique marron que le facteur vint livrer un après-midi dans l'un des nouveaux hôtels de la ville et que les gens, derrière les géraniums alignés sur leurs balcons, virent arriver d'un œil soupçonneux. On l'ignora d'abord, mais il était difficile de rester insensible à la musique envoûtante qui s'élevait le soir de la cuisine de l'hôtel. Le moteur électrique ronronnait agréablement et, à la mi-août, tout le monde en voulait un. Pendant qu'Européens et Américains établis à Séville collectionnaient les meubles anciens, les Andalous installaient un réfrigérateur dans leur salon, plaçaient le mixer sur un carré de velours rouge sous un globe

et la volupté ». A Séville, on est vite sensible au charme qui les a retenus en Espagne pendant huit siècles; on sent son corps s'épanouir. Je me souviens être resté longtemps assis, sous l'écume aveuglante des fleurs, dans la ville transformée en étuve, prêtant l'oreille au bruit étouffé des castagnettes qu'un enfant jouait dans une cour éloignée.

Une semaine plus tard, je louai une villa construite autour un patio central où je me souviens de la margelle blanche d'un puits depuis longtemps hors d'usage et du glou glou sonore d'un filet d'eau qui s'échappait d'un robinet cassé et que l'écho des galeries autour amplifiait. On ne pouvait longtemps regarder les murs blanchis à la chaux. Les maisons andalouses sont conçues pour conserver la fraîcheur l'été et la chaleur l'hiver. On me conduisit par un escalier étroit dans une chambre au deuxième étage. Sur la terrasse qui prolongeait le salon attenant à ma chambre, il y avait, moitié à l'ombre, moitié au soleil, une coupe d'argile, remplie de liquide, qui me parut une arène en miniature. La femme de chambre qui m'avait précédé poussa la coupe à l'ombre de l'autre côté de la terrasse. « Il est 3 heures », dit-elle en regardant la coupe et l'ombre projetée sur la terrasse comme si elle consultait un cadran solaire. C'était l'heure du déjeuner, mais je n'avais pas faim, j'avais seulement très soif et je le lui dis. Elle referma la porte qui donnait sur la terrasse pour ne pas laisser entrer la chaleur. Pendant que je défaisais ma valise, elle apporta de la glace pilée qu'elle mit dans la coupe dehors. Elle apporta encore une carafe de vin blanc, prit la coupe sur la terrasse et en versa une louche dans un bol. Je m'assis pour déguster ce potage. J'avais entendu parler de ce liquide couleur de poussière, mais je ne l'avais jamais goûté. De petits cubes de concombre, tomate, poivron flottaient à la surface et donnaient au potage la fraîcheur d'une salade relevée d'une pointe d'ail. C'est le *gazpacho (Index des recettes)* qui joue un rôle aussi important en Andalousie que le *cocido* dans le Centre de l'Espagne.

Je plongeai ma cuiller dans le liquide frais, mais non glacé, qui étancha ma soif. Il avait la saveur de légumes, de vinaigre, d'huile et d'eau avec une pointe d'ail, un soupçon de pain et peut-être un arrière-goût d'argile. (Le terme *gazpacho* est dérivé de l'arabe et signifie « pain trempé ».) Les morceaux de concombre étaient délicieusement frais, le poivron, d'un vert brillant, craquait sous la dent. C'était un repas léger, idéal par cette chaleur et, avec le vin blanc frappé, on ne pouvait rien souhaiter d'autre.

S'il est une qualité qui définisse la cuisine andalouse, c'est sa légèreté. Les Espagnols ont conscience du climat. Dans les villes torrides de l'Andalousie, le repas doit être léger, facile à digérer. Les boissons doivent étancher la soif et contenir assez de sel pour remplacer celui qu'on élimine par la transpiration. Le *gazpacho* satisfait toutes ces exigences; il fait davantage appel à la *gracia* du cuisinier, à son doigté, à ses dons d'improvisation, qu'aux ingrédients eux-mêmes; en cela, il est typiquement andalou. La nourriture andalouse doit rester aussi fraîche sous le lourd soleil méridional que l'humour léger qui fleurit dans la province. La cuisine semble être faite de petits riens, « un brin de ceci, un brin de cela », vous dira-t-on quand vous demandez une recette. En Andalousie, les plats comme les bons mots ne résistent pas à une analyse trop sérieuse. Il faut en jouir sans chercher pourquoi. « Que voudriez-vous manger d'autre ? » demande le cuisinier. Des sauces lourdes et brûlantes seraient mal venues en ce climat, de même

III

L'Andalousie : le doigté du cuisinier

La Giralda de Séville, tour ajourée du XIIe siècle, est l'un des plus beaux exemples de l'architecture mauresque et les gâteaux exposés sur ce balcon devant la tour sont les plus délicieux souvenirs de l'invasion maure. Ce sont les *yemas de San Leandro,* l'un des nombreux entremets d'origine maure confectionnés aujourd'hui par les nonnes d'un couvent proche de Séville. La recette qui comporte des jaunes d'œufs et du sucre demeure le secret des nonnes.

Au sud de la péninsule ibérique, l'Andalousie, formée par les huit provinces demeurées le plus longtemps sous la domination maure, surprend le visiteur par un tourbillon de sensations. Un jaillissement de couleurs, d'odeurs, éblouit les yeux. Quand, aux alentours de 1950, j'arrivai à Séville pour la première fois, je m'attendais à trouver une réplique plus douce, plus méridionale du plateau central. Je restai d'abord aveuglé. J'étais à pied et je dus m'arrêter; le violent éclairage faisait tout tournoyer autour de moi. C'était une lumière crue et comme brisée en mille éclats. Il est impossible de décrire l'air gonflé de soleil, chargé de senteurs : l'arôme des olives et des tomates, le parfum entêtant des fleurs, l'odeur de la friture, la fragrance des orangers et des citronniers en fleurs, du tabac, de la cannelle, des clous de girofle, les relents de la rivière croupissante, l'odeur caractéristique des fruits de mer mêlée à celle du goudron sur les bateaux, l'odeur de la terre nue, brûlée de soleil.

Je m'assis à la terrasse poussiéreuse d'un café, au bord de la rivière, à l'ombre d'un treillage de bougainvillées enchevêtrées de jasmin blanc et je savourai de grosses crevettes roses. On était en juin et la chaleur pesait sur la ville. On respirait mal; la ville était comme un énorme ballon de poussière qui aurait englobé le soleil. Séville est un port fluvial sur le Guadalquivir et non un port maritime et les crevettes cuites et glacées arrivaient par bateau de la Méditerranée. Elles n'étaient ni farineuses, ni coriaces comme le sont parfois les grosses crevettes et elles avaient conservé un délicieux goût de marée. En Andalousie, il semble qu'il y ait dans l'air une qualité qui éveille les sens. Séduits par cette qualité, les Arabes des déserts du Nord de l'Afrique s'établirent dans « Al Andalus » où ils pouvaient vivre dans « le calme



Pisto manchego

RATATOUILLE

Pour 4 personnes

- 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 6 oignons moyens, grossièrement hachés
- 2 courgettes moyennes brossées et coupées en dés
- 2 gros poivrons, débarrassés de leurs graines et de leurs côtes et grossièrement hachés
- 2 cuillerées à café de sel
- 4 tomates moyennes, épluchées, épépinées et grossièrement hachées *(voir huevos a la flamenca, Index des recettes)*
- 1 œuf légèrement battu
- 1 œuf dur, le blanc émincé et le jaune écrasé (facultatif)

Dans un poêlon à fond épais, faites chauffer l'huile d'olive sur feu vif. Quand elle commence à fumer, jetez-y les oignons, les courgettes, les poivrons et le sel, remuez et couvrez. Réduisez la flamme au minimum et laissez mijoter, en remuant de temps en temps, pendant environ 40 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

D'autre part, mettez les tomates dans une casserole et portez à ébullition sur feu doux. Faites cuire sur feu vif, à découvert, en les écrasant contre les parois de la casserole. Réduisez-les en purée, en laissant évaporer le liquide.

Ajoutez aux légumes cette purée, puis l'œuf battu, en remuant constamment. Faites mijoter 10 secondes, sans laisser bouillir. Rectifiez l'assaisonnement et servez aussitôt. Garnissez si vous le désirez avec l'œuf dur. Le *pisto* accompagne généralement un rôti.

Judías verdes con salsa de tomate

HARICOTS VERTS A LA SAUCE TOMATE

Pour 4 personnes

- 1 cuillerée à café de sel
- 500 g de haricots verts effilés et coupés en deux
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1/2 oignon moyen finement haché
- 1 cuillerée à café d'ail finement haché
- 4 tomates moyennes, pelées, épépinées et hachées *(voir huevos a la flamenca, Index des recettes)* ou bien 1 bol de tomates en conserve égouttées et hachées
- 1 cuillerée à soupe de persil finement ciselé
- 2 cuillerées à café de sucre
- Poivre noir, fraîchement moulu

Dans une casserole à fond épais, portez à ébullition sur feu vif 1 litre d'eau salée. Jetez-y les haricots, une poignée à la fois. Portez de nouveau à ébullition et faites bouillir, sur feu moyen, à découvert, jusqu'à ce que les haricots commencent à devenir tendres, soit pendant environ 5 minutes. Égouttez-les dans une passoire et mettez-les de côté.

Faites chauffer l'huile d'olive dans un poêlon à fond épais. Quand l'huile commence à fumer, jetez-y les oignons et l'ail et faites cuire pendant 5 minutes en remuant jusqu'à ce que les oignons soient tendres et transparents, mais non dorés. Mélangez les tomates, le persil, le sucre et un peu de poivre. Portez à ébullition et faites cuire à découvert pour faire évaporer le liquide et épaissir le mélange qui doit faire une purée pas trop épaisse.

Ajoutez les haricots verts et faites mijoter 1 à 2 minutes pour les réchauffer. Rectifiez l'assaisonnement et servez aussitôt dans un plat creux chauffé.

Leche frita

PETITS CARRÉS DE FLAN PANÉS

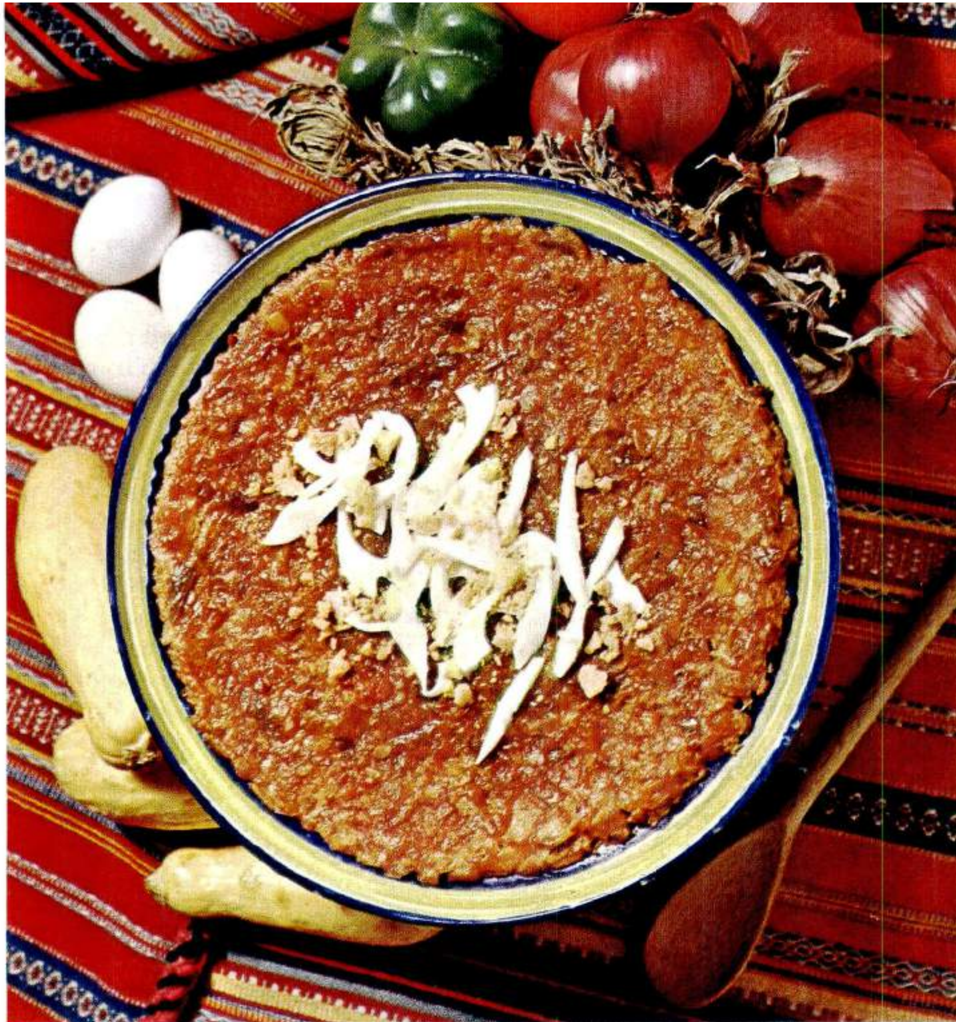
Pour 6 à 8 personnes

- 80 g de maïzena
- 3/4 de litre de lait
- 120 g plus 2 cuillerées à soupe de sucre
- 2 œufs légèrement battus
- 2/3 de bol de chapelure de pain de mie passée au mixer ou émiettée à la fourchette
- 4 cuillerées à soupe de beurre
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillerée à café de cannelle pilée

Faites dissoudre la maïzena avec 1/4 de litre de lait dans une grande casserole. Ajoutez le reste du lait et 120 g de sucre. Portez à ébullition, en remuant constamment, et laissez cuire sur feu vif jusqu'à ce que le mélange épaississe. Versez-le alors dans un plat allant au four, de 20 à 22,5 cm, et laissez réfrigérer pendant au moins 4 heures, jusqu'à ce que la crème soit ferme.

A l'aide d'un couteau trempé dans l'eau chaude, coupez le flan en carrés de 4 cm sur 4. Trempez ces carrés dans les œufs battus puis dans la chapelure et posez-les sur une feuille de papier sulfurisé. Dans une poêle à fond épais, faites fondre le beurre dans l'huile, sur feu modéré. Quand le mélange a cessé de mousser, mettez-y 6 à 8 carrés de flan panés et faites-les dorer environ 2 minutes de chaque côté, en les retournant soigneusement avec une spatule métallique. Rangez-les sur un plat chaud et saupoudrez d'un mélange des 2 cuillerées à soupe de sucre qui restent et de cannelle. Servez chaud.

Dans la Manche, légumes frais et huile d'olive sont réduits en purée pour le classique *pisto manchego* *(recette sur la page ci-contre)*. Tous les *pistos* sont faits à base de tomates et de poivrons verts. La recette plus élaborée illustrée à droite comporte aussi des courgettes et des oignons et le plat est parsemé d'œufs durs.



Pour 12 à 15 beignets

1/2 litre d'eau
1 cuillerée à café de sel
290 g de farine
Huile à friture
Sucre

Churros madrileños

BEIGNETS

Dans une casserole à fond épais, portez l'eau salée à ébullition sur feu vif. Retirez immédiatement la casserole du feu et versez la farine. Battez vigoureusement avec une cuiller en bois de façon à obtenir une pâte grossière qui se détache d'un seul bloc des parois de la casserole. Laissez refroidir.

Faites chauffer l'huile, dans une bassine à friture à 200°.

Versez environ la moitié de la pâte dans une grande seringue métallique munie d'un découpoir en forme d'étoile et pressez trois ou quatre rubans de pâte de 15 cm de long directement dans la friture chaude, en coupant les rubans avec un petit couteau. Faites-les frire 5 à 8 minutes, en les retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés de tous côtés. Retirez-les avec des pinces et posez-les sur une double épaisseur de serviettes en papier pour les égoutter pendant que vous faites frire le reste.

Servez ces beignets chauds et saupoudrés de sucre.

NOTA : N'essayez pas de mettre la pâte dans une poche à douille car elle est trop épaisse. Utilisez plutôt une seringue métallique.

Perdices estofadas

PERDRIX A L'ÉTOUFFÉE AU VIN BLANC, GARNITURE DE LÉGUMES

Pour 2 personnes

- 2 perdrix de 1 livre prêtes à cuire
- 1 cuillerée 1/2 à café de sel
- 1/4 de cuillerée à café de poivre noir fraîchement moulu
- 75 g de farine
- 2 tranches de lard de poitrine fumée grossièrement hachée
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 dl de vin blanc sec
- 1/4 de litre d'eau
- 1 petite tête d'ail entière, la peau sèche et les fibres de racines enlevées
- 2 clous de girofles
- 1 petite feuille de laurier
- 6 à 8 petits oignons blancs de 2,5 cm de diamètre
- 2 pommes de terre moyennes pelées et coupées en dés de 2,5 cm
- 3 carottes moyennes, grattées et coupées en tronçons
- 125 g de petits pois frais ou 75 g de petits pois surgelés et bien dégelés
- 1 cuillerée à soupe de persil finement ciselé

Essuyez les oiseaux avec des serviettes en papier et saupoudrez-les généreusement de sel et de poivre puis roulez chaque oiseau dans la farine et secouez-les pour faire tomber l'excédent de farine.

Dans une cocotte épaisse, faites cuire sur feu doux le lard dans l'huile d'olive, en le remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'il devienne doré et croustillant. Retirez-le avec une spatule à fentes et égouttez-le sur des serviettes en papier.

Faites chauffer la graisse restée dans la cocotte sur feu vif. Quand elle grésille, faites rissoler les perdrix, en les retournant avec des pinces et en réglant la flamme pour les dorer uniformément de chaque côté. Retirez-les, dégraissez la cocotte et ajoutez le vin et l'eau. Portez à ébullition sur feu vif et faites déglacer le fond de la cocotte.

Remettez les perdrix et le lard dans la cocotte et ajoutez l'ail, le laurier et les clous de girofle. Couvrez hermétiquement et faites cuire sur feu doux 30 minutes. Ajoutez les oignons, les pommes de terre, les carottes, couvrez à nouveau et faites cuire encore 15 minutes. Puis, ajoutez les petits pois et laissez mijoter à découvert pendant 5 minutes. Les perdrix et les légumes doivent être tendres. Garnissez de persil et servez aussitôt dans la cocotte ou un plat creux chauffé.

Pollo en pepitoria

POULET COCOTTE AU VIN BLANC ET AUX AMANDES

Pour 4 à 6 personnes

- 1 poulet de 2,000 à 2,500 kg découpé en 6 à 8 morceaux
- Sel
- Poivre blanc
- 150 g de farine
- 1 dl d'huile d'olive
- 4 oignons moyens finement hachés
- 1 cuillerée à soupe de persil finement ciselé
- 1 grande feuille de laurier
- 1/4 de litre de vin blanc sec
- 1/2 litre d'eau
- 4 cuillerées à soupe d'amandes mondées, pulvérisées au mixer ou pilées dans un mortier
- 2 jaunes d'œufs durs
- 1 cuillerée à soupe d'ail finement haché
- Quelques pincées de safran en poudre ou en filaments broyés dans un mortier

Essuyez le poulet avec des serviettes en papier. Saupoudrez de sel et d'un peu de poivre, roulez les morceaux dans la farine et secouez-les pour en faire tomber l'excédent de farine. Dans un poêlon à fond épais, faites chauffer l'huile sur feu doux. Quand elle commence à fumer, faites rissoler les morceaux de poulet en commençant par le côté couvert de peau et en les retournant avec des pinces. Réglez la flamme pour que le poulet dore rapidement et uniformément. Mettez les morceaux dans une cocotte à fond épais.

Ne gardez que 2 cuillerées à soupe d'huile dans le poêlon et jetez-y les oignons. Faites cuire 5 minutes, en remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et transparents mais non dorés. Étalez les oignons sur le poulet dans la cocotte; ajoutez le persil et le laurier. Mouillez avec le vin et l'eau et portez à ébullition sur feu vif. Au premier bouillon, réduisez la flamme, couvrez hermétiquement et laissez mijoter 20 minutes.

Avec une cuiller en bois ou un pilon, dans un mortier, écrasez ensemble les jaunes d'œufs, les amandes, l'ail et le safran de façon à obtenir une pâte lisse. Délayez avec 4 cuillerées à soupe de jus pris dans la cocotte et versez, petit à petit, ce mélange dans la cocotte, en remuant. Recouvrez et faites cuire encore 10 minutes pour que le poulet soit tendre. Retirez les morceaux de poulet et mettez-les dans un plat creux chauffé. Recouvrez d'une feuille d'aluminium.

Portez le liquide de cuisson à ébullition sur feu vif et faites réduire la sauce de moitié ou suffisamment pour en augmenter la saveur. Rectifiez l'assaisonnement et nappez-en le poulet. Servez aussitôt avec du riz à la créole.

Sopa de ajo

SOUPE A L'AIL

Pour 6 à 8 personnes

1 dl d'huile d'olive
2 cuillerées à soupe d'ail finement haché
2 bols de pain émietté
1 cuillerée à café de paprika
1 litre 1/2 d'eau
1/4 de cuillerée à café de cayenne
1 cuillerée à café de sel
2 œufs légèrement battus
1 cuillerée à soupe de persil finement ciselé (facultatif)

Dans une marmite à fond épais, faites chauffer l'huile d'olive sur petit feu. Ajoutez l'ail. Laissez cuire 2 à 3 minutes jusqu'à ce que l'ail soit tendre et transparent mais non doré, en remuant fréquemment. Ajoutez le pain émietté et laissez cuire sur feu doux jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Veillez à ne pas laisser brûler. Versez le paprika puis l'eau, le cayenne et le sel et portez à ébullition. Réduisez la flamme et laissez mijoter, à découvert, pendant 30 minutes.

Remuez la soupe avec une cuiller en bois de façon à bien pulvériser le pain. Ajoutez les œufs battus et mélangez. Laissez mijoter encore un instant en évitant de la laisser bouillir pour ne pas la faire tourner. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. La soupe doit être bien relevée. Versez la soupe dans une soupière chaude ou directement dans les assiettes à potage et servez immédiatement. On peut saupoudrer de persil finement ciselé.

Cocido madrileño

POT-AU-FEU A LA MADRILÈNE

Pour 6 à 8 personnes

250 g de pois chiches
5 litres 1/2 d'eau
1 poule de 2,500 à 3 kg
1 kg de poitrine de bœuf maigre
500 g de jambon *serrano*, de jambon de Bayonne ou de tout autre jambon fumé maigre
250 g de petit salé sans la couenne
1 gros oignon épluché
2 carottes moyennes grattées
2 poireaux moyens épluchés avec 5 cm de leur vert
1 cuillerée à soupe d'ail finement haché
1 petite feuille de laurier
4 brins de persil
1/2 cuillerée à café de poivre noir fraîchement moulu
6 chorizos ou 500 g de toute autre saucisse fumée à l'ail
1 chou blanc de 1 kg coupé en 6 quartiers
6 petites pommes de terre épluchées

1 bol = 1 bol chinois ordinaire qui contient 4 dl (environ)

La veille, lavez les pois chiches dans un tamis sous l'eau froide courante puis laissez-les tremper dans l'eau froide dans une grande marmite au moins 12 heures, dans un endroit tempéré, en veillant à ce qu'il y ait au moins 5 cm d'eau au-dessus des pois.

Faites égoutter les pois dans une passoire et remettez-les dans la marmite avec 5 litres 1/2 d'eau froide, la poule et la poitrine, et portez à ébullition sur feu vif; enlevez l'écume à mesure qu'elle se forme. Réduisez la flamme et faites cuire, sur feu doux, la marmite partiellement couverte, pendant 1 heure 30. Ajoutez alors le jambon, le petit salé, l'oignon, les carottes, les poireaux, l'ail, le laurier, le persil et le poivre et faites cuire encore 30 minutes (la marmite partiellement couverte).

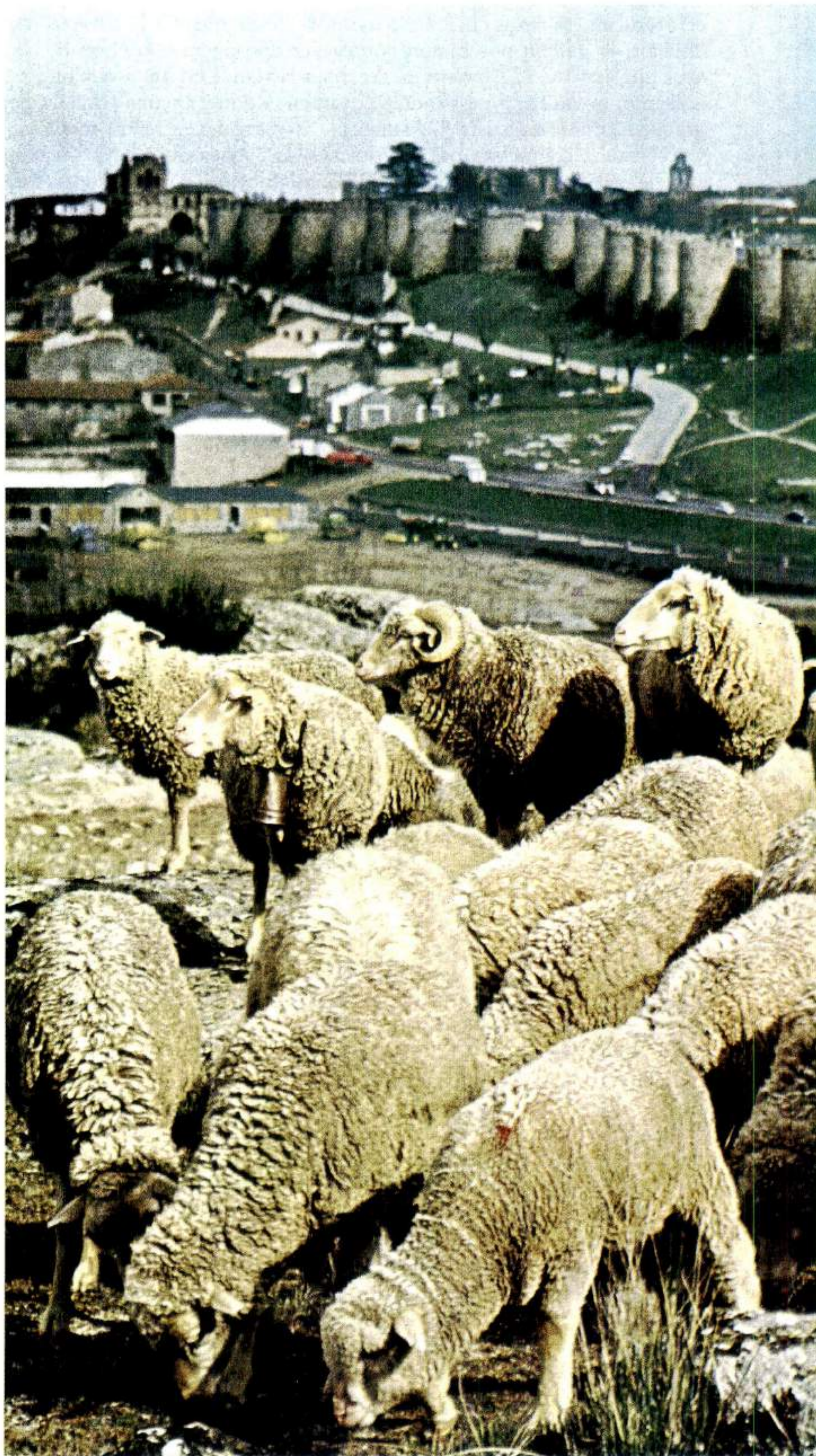
D'autre part, mettez les saucisses dans un poêlon et piquez-les en deux ou trois endroits. Ajoutez suffisamment d'eau pour les recouvrir et portez à ébullition sur feu vif. Réduisez la flamme et laissez mijoter à découvert 5 minutes puis jetez l'eau de cuisson et mettez les saucisses dans la marmite. Ajoutez le chou et les pommes de terre et faites cuire, sur feu doux, la marmite partiellement couverte jusqu'à ce que viandes, pois chiches et légumes soient tendres, ce qui demande environ 30 minutes.

Pour servir, posez la poule et les viandes sur une planche à découper. Retirez les légumes du bouillon avec une spatule à fentes et dressez-les sur un plat chauffé autour des pois chiches disposés en pyramide. Découpez la poule en portions et la poitrine, le jambon et le petit salé en tranches de 5 mm d'épaisseur. Dressez la poule et les viandes sur un autre plat chauffé, en les entourant de chorizos entiers.

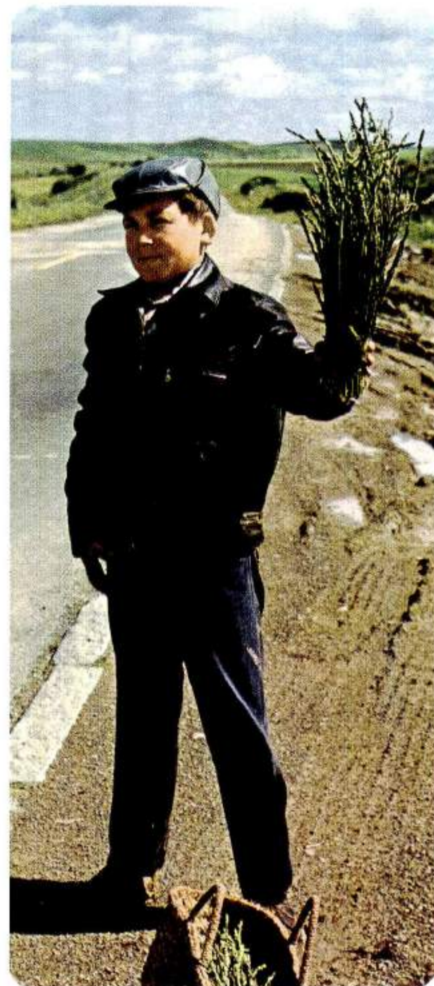
Traditionnellement, le bouillon est servi séparément comme potage. Il est souvent additionné de vermicelles (dits «cheveux d'ange»). Il est alors suivi des plats de viandes et de légumes.



Au printemps, ces brebis qui paissent devant les murs d'Ávila, en Vieille-Castille, mettent bas les agneaux si estimés dans cette région. Les landes du plateau du Centre de l'Espagne, trop arides pour la culture, servent de pâturages aux grands troupeaux de moutons qui subsistent dans ces alpages désolés où l'herbe est rare. La délicatesse de la chair de ces agneaux tués beaucoup plus jeunes qu'ailleurs (deux à trois semaines) a contribué au renom du Centre de l'Espagne comme « pays du rôti ». A l'arrière-plan, le mur fortifié à grosses tours est justement célèbre. Surmonté de 88 tours datant du XIe siècle, il encercle la ville d'Ávila et constitue l'une des fortifications du Moyen âge les mieux conservées d'Europe.



et grésillant. Si vous émettez le moindre doute quant à la tendreté de la chair, le garçon posera son couteau et découpera le cochon de lait avec une assiette. L'extérieur est sec, mais la viande est juteuse, blanche, aérienne, la saveur en est sucrée et caractéristique, aucune parcelle de graisse n'adhère au palais. Le jeune agneau est rôti de la même manière; vous n'en reconnaîtrez pas le goût si vous venez d'un pays où l'on appelle encore agneau un animal qu'on aurait depuis longtemps baptisé mouton en Espagne. La saveur en est plus délicate que celle de l'agneau; il ne dégage aucune odeur âcre et il y a davantage à manger.



Au bord de la route, près de Séville, un gamin débrouillard vend des asperges sauvages à 50 pesetas (4 francs) la botte. Les tendres pointes vertes sont parfois servies avec du beurre ou une sauce, mais les Espagnols les mettent plutôt dans les omelettes.

On ne peut porter de jugement définitif sur la cuisine du Centre avant d'avoir visité l'Estrémadure, province située en lisière du Portugal, au nord de l'Andalousie. On doit à l'Estrémadure les meilleurs chorizos d'Espagne. Dans cette région, bêtes et gens cohabitent dans des villages pittoresques, éparpillés dans la campagne. Tout fermier ou villageois possède au moins un cochon; la plupart en ont plusieurs. Les glands abondent dans ce pays et les cochons sont laissés libres de s'aventurer où bon leur semble. Ils fouillent le sol à la recherche des glands pendant toute la journée et, au coucher du soleil, ils reviennent d'eux-mêmes. Les porcs sont souvent dédiés à saint Antoine et, le jour de la fête du saint, en janvier, on asperge les porcelets d'eau bénite pour qu'ils engraissent tandis qu'on égorge les pères déjà bénis et gras à point. Peu de temps après, on prépare les chorizos et on sert alors la *prueba*. C'est peut-être le meilleur plat de l'Estrémadure, le plus riche certainement; malheureusement, on ne le sert jamais dans un restaurant. La *prueba* est un plat familial. Le mot signifie « épreuve ». Les ingrédients qui entrent dans la préparation du chorizo — petits morceaux de porc, piment en poudre rouge et brillant, ail, épices, fines herbes — qui ont longtemps mijoté ensemble, doivent être goûtés avant d'être fourrés dans les boyaux et pendus pour le fumage. A cette occasion, famille et amis se rassemblent dans la cuisine où brûle dans le fourneau un bon feu de bois. Les petits morceaux de porc rouge vif que l'on doit goûter sont servis encore grésillants dans un plat que l'on dépose au milieu de la table. On distribue à chacun un grand verre de vin rouge et une longue cuiller en bois; tout le monde se sert et donne son avis. La *prueba* est un tel régal qu'on croit pouvoir en venir à bout tout seul; mais j'ai constaté qu'il ne faut pas l'essayer. Le goût en est relevé et piquant, meilleur que le chorizo lui-même. C'est un plat très nourrissant comme tous les plats du Centre de l'Espagne et les habitants de l'Estrémadure n'en prennent qu'avec prudence. Si on en mange trop, dit-on, le malaise qu'on ressent dure jusqu'à la prochaine *prueba* l'année d'après.

Lorsqu'on descend vers le sud de l'Estrémadure, en direction de Séville, on rencontre parfois sur le bord de la route des garçonnets ou des fillettes qui vendent des bottes d'asperges sauvages. D'un vert sombre, beaucoup plus fines que les asperges blanches de culture, elles ont un goût délicat qui vaut bien une halte; et si vous faites partie des gens qui voyagent avec leur beurre, faites-les cuire sur le bord de la route et mangez-les après les avoir trempées dans le beurre. Il n'est pas de meilleure manière de quitter l'austère plateau central et d'aborder l'air embaumé et tiède du Sud. Au fur et à mesure que l'on se rapproche du Sud, les oliviers tordus et rabougris qui semblent s'agripper de toutes leurs forces au sol aride dans les deux Castilles, se redressent, s'épanouissent et font miroiter leur feuillage argenté sous la caresse tiède de la brise.



Dans la ville de Consuegra, des paysannes emportent des choux-fleurs fraîchement cueillis.

l'Espagne pour leurs cochons de lait et leurs agneaux rôtis. Les animaux sont tués beaucoup plus jeunes que dans le reste de l'Europe (comme d'ailleurs le veau, ce qui explique la rareté du bœuf (*). Le cochon de lait élevé dans les fermes et les villages de Vieille-Castille ont le goût du thym et des herbes sauvages dont se nourrissent les truies. Tué à l'âge de deux ou trois semaines, le porcelet n'a bu que le lait de sa mère. On le fait cuire dans le four large et profond du boulanger que l'on allume bien avant d'y enfourner le rôti. On saupoudre l'animal, fendu dans sa longueur, de persil, thym, ail et oignons hachés. On ajoute parfois du laurier et on met le cochon sur un plat en terre qu'on enfourne avec la longue pelle du boulanger, celle qu'il utilise pour les lourds pains ronds. On retourne le cochon de lait à mesure qu'il dore et on le mouille fréquemment, parfois à l'aide d'une plume d'oiseau. On pique la peau par endroits pour laisser la graisse s'écouler et on la retire à mesure. Le rôti est croustillant, tendre, un rôti de porc semblerait dur par comparaison. A l'auberge de la *Casa Candido,* à Ségovie, à l'ombre du vieil aqueduc romain qui domine la ville, on apporte le rôti sur la table *en su punto* — à point

(*) N. du P. : Cela s'explique par la pauvreté des pâturages. Il en est de même en Italie où le veau n'a que rarement le temps de devenir taureau ou bœuf.

rien vu d'aussi rapide que ce sanglier, ils rétorquèrent en riant que je ne m'étais pas vu.

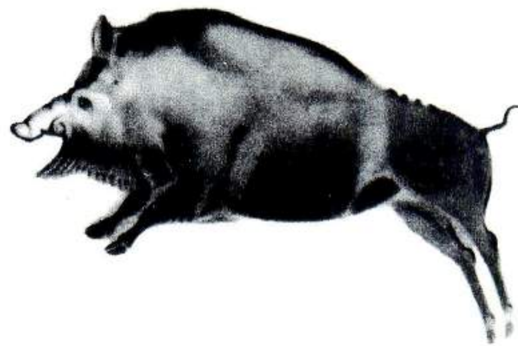
Le sanglier une fois tué, nous nous arrêtâmes au flanc d'une colline et nous fîmes un feu de bois entremêlé de branches de thym sur lequel nous posâmes une poêle à frire. Le sanglier a une chair ferme, excellente, ni trop grasse, ni trop forte. Le jambon brun qu'il donne a un goût délicat ainsi que la tête servie marinée ou en ragoût. Mais, auparavant, viandes et jambons doivent rester pendus pour se faire. Heureusement, l'un des chasseurs avait acheté des perches à un pêcheur que nous avions croisé au bord d'un ruisseau. Un autre avait un paquet de gros sel et un morceau de gras de jambon. Il fit chauffer la poêle, la frotta avec le morceau de gras qu'il laissa presque entièrement brûler, puis il y jeta les perches saupoudrées de sel, les fit griller de chaque côté et retira la peau. Nous tenions le poisson à deux mains par la tête et la queue et nous mordions à pleines dents dans la chair blanche, brûlante. L'odeur du thym était si forte dans l'air frais du matin qu'on avait l'impression d'en avoir le goût sur la langue alors qu'aucun brin n'était entré dans la cuisson. Le chasseur castillan sait que l'arôme des herbes sur le feu donne une nouvelle dimension au repas. Les parfums sont appelés à jouer un rôle primordial dans la cuisine espagnole.

Bien que nous n'en ayons pas mangé ce jour-là, le sanglier, bien assaisonné et bien apprêté, est un mets de choix, très estimé dans le Centre de l'Espagne. Aussi croise-t-on les sangliers avec les cochons. En fait, on ne fait que faciliter de tels croisements. La nuit, pour des raisons connues d'eux seuls, certains sangliers ayant l'âme d'un Don Juan, introduisent leur grosse tête et leur corps étroit dans quelque ferme et vont prodiguer leur affection à leur cousine domestiquée, rose et dodue, qui, elle, a une petite tête sur un gros corps. Le croisement donne en général un animal doté d'une grosse tête, de défenses inutiles et d'un petit corps rose et noir ou rayé blanc et noir. La chair de l'adulte de ce croisement est exquise. Aussi, la porte des porcheries est-elle parfois laissée ouverte la nuit et les voisins toléreront les cris et les grognements de plaisir. Le festin qui suivra dans quelques mois vaut bien une nuit blanche.

La cuisine de la Nouvelle-Castille n'est pas seulement remarquable par son gibier mais aussi par ses nombreux plats de légumes frais auxquels on ajoute du jambon ou des œufs pour enrichir un aliment simple. Beaucoup des succulentes recettes que l'on retrouve dans la marmite du Centre de l'Espagne proviennent de la province de la Manche, notamment le superbe *pisto manchego (Index des recettes)*. On peut y mettre plusieurs ingrédients, mais celui que je préfère comporte des oignons finement hachés et sautés, des aubergines, des courgettes, des poivrons et des tomates avec des morceaux de jambon et des œufs brouillés. Servi avec un rôti, c'est un régal.

On doit à la moitié nord du plateau central espagnol, aux régions de la Vieille-Castille et de la province voisine de León, d'autres plats nourrissants qui donnent aux habitants la force de supporter l'ingratitude du sol et la dureté du climat. On y trouve des pot-au-feu analogues au *cocido* de la Nouvelle-Castille et surtout des rôtis. Comme le pot-au-feu ou le ragoût, le rôti a un seul but : donner la force d'affronter le froid glacial de l'hiver et l'hostilité d'une terre aride, craquelée à longueur d'année par le gel ou la sécheresse.

Les petites villes d'Arévalo et de Ségovie sont célèbres dans toute



Les sangliers, comme celui qu'un artiste de l'âge de pierre peignit sur la voûte de la grotte d'Altamira, au nord de l'Espagne, hantent encore les forêts de la Vieille et de la Nouvelle-Castille et d'autres provinces. Très proche du succulent cochon domestique *(page ci-contre)*, le sanglier donne une viande savoureuse qui n'est ni trop grasse, ni trop forte.

cœur l'opinion qu'ont de lui ses amis pour commettre une telle faute.

Mettre pied à terre pour achever un sanglier blessé est très dangereux. Le chasseur est seul avec ses chiens qui débusquent l'animal et l'entourent sans le toucher. C'est au chasseur seul de le faire. Le sanglier n'a peut-être reçu qu'une blessure superficielle qui l'a rendu furieux sans gêner aucunement ses mouvements. Un jour, au cours d'une partie de chasse, je descendis de cheval derrière un chasseur qui avait blessé un sanglier, et je m'éloignai dans le sens opposé. C'était un matin froid; j'allumai une cigarette dans l'herbe haute; je levai ma gourde en pressant la base pour faire jaillir le vin rouge réconfortant et boire à la régalade, mais le vent dispersa le jet en fines gouttelettes impossibles à boire. L'un des chasseurs à cheval éclata de rire et s'approcha pour me montrer comment m'y prendre; il but, face au vent, abaissant la gourde tout près de son visage à chaque rafale, faisant gicler le vin dans sa bouche contre ses dents. Tout à coup, il y eut comme un roulement de tonnerre dans le lointain; je vis l'herbe s'écarter comme sous une faux, j'entendis un halètement rauque. J'ignore combien d'Américains, poursuivis par un sanglier, se sont retrouvés au sommet d'un arbre, mais je suis l'un d'eux. Abandonnant ma gourde sur le sol, mais avec bottes et fusil, un fromage de Manchego, une miche de pain frais, tabac et allumettes, je m'agrippai aux branches d'un arbre et me hissai sans effort. Quand j'expliquai plus tard à mes amis que je n'avais jamais

La plupart des cochons de lait exposés au marché en plein air de Madrid finissent dans le four comme *cochinillo asado,* mets recherché du plateau central. Égorgé à l'âge de trois semaines, le cochon de lait est rôti dans un four à bois. Il pèse environ 3 kilos, assez pour 4 personnes.



gibier ou le poisson et la mission du chasseur est entourée d'autant de formes, tenue en aussi haute estime que l'art culinaire des grands chefs castillans. Ceci est encore plus vrai lorsqu'il s'agit d'une chasse à courre au sanglier.

La chasse au sanglier obéit à un rituel que l'on doit observer si l'on veut y participer; rien n'y est laissé au hasard. Le sanglier qui semble bâti uniquement pour s'arc-bouter et grogner en retroussant les babines, est doué, en réalité, d'une incroyable agilité et d'une extrême rapidité. Il donne l'impression d'une masse noire, énorme, mais la tête puissante est disproportionnée par rapport à la petitesse du corps. L'animal charge son ennemi et ses longues défenses recourbées sont dangereuses. D'un mouvement léger de sa grosse tête, à droite ou à gauche — le balancement souple d'un col de cygne, dirait-on — le sanglier pourfend comme avec un rasoir des bottes de chasse en cuir épais. Un chasseur peut perdre un bras ou une jambe, un chien de chasse peut être éventré par un sanglier en fureur. Dans certains coins d'Espagne, on le chasse encore comme au Moyen âge, à cheval et à la lance plutôt qu'avec un fusil. Cela n'est pas sans danger pour le chasseur, malgré les apparences. Un coup de lance suffit rarement à tuer l'animal ou même à le blesser grièvement. Le chasseur doit alors descendre de cheval et servir la bête avec un couteau. Il manquerait gravement au protocole en restant en selle ou en employant une arme à feu. Il serait traité de poltron et un Castillan tient trop à



ce sont des tripes mijotées pendant des heures dans une sauce tomate succulente avec du chorizo, du jambon, de la *morcilla* (boudin), des oignons, des carottes, de l'ail, du poivre, du sel, du piment, de l'huile, du vin blanc, des poireaux et même quelques clous de girofle et du lard. Il existe bien d'autres *tapas* à base de viande, de poisson, de crustacés, de légumes, particuliers à la péninsule ibérique.

Pour ceux qui se couchent tard, à Madrid, il y a les délicieux *churros* mentionnés plus haut pour le petit déjeuner et qu'on peut prendre après le souper. Au coin des rues, des marchands ambulants les font frire dans des bassines d'huile brûlante. Ils pressent la pâte directement dans l'huile au moyen d'un pochoir en métal, de façon à former une boucle cannelée, couleur noisette. On les attache par cinq ou six à un joli brin de jonc vert et on les emporte au café voisin pour les manger avec une tasse de chocolat chaud, onctueux.

Le voyageur qui s'attarde dans la campagne des environs de Madrid est frappé par l'abondance et la variété du gibier servi aux repas. Dans les plaines de Ciudad Real, en Nouvelle-Castille, au sud-est de la capitale, par exemple, abondent les cailles, les perdreaux, les lapins argentés, les lièvres, les dindes sauvages, les faisans, les poules d'eau. Dans les montagnes, on chasse le sanglier, le cerf, la chèvre de montagne. Les rivières regorgent de truites, perches, carpes, barbeaux, brochets. Gibier et poissons sont accompagnés de riches sauces typiques du plateau central; mais, auparavant, il s'agit d'attraper le



Un coteau planté d'oliviers sur les hauts plateaux du Centre de l'Espagne, près de Tolède. Résistant à la sécheresse et à la chaleur, les arbres de cette région produisent une grande partie de l'huile d'olive espagnole, ingrédient essentiel de la cuisine nationale.





La petite ville de Jabugo, en Andalousie, est célèbre pour ses jambons et ses chorizos, saucisses épicées. On utilise ces saucisses dans de nombreux plats comme la paella et le *cocido madrileño (tous deux dans l'Index des recettes)*. Bourrées et ficelées *(à droite)* par les paysannes d'une coopérative, les saucisses sont accrochées au plafond pour sécher dans une salle où elles sont exposées pendant environ deux semaines à la fumée de petits feux de *encina* (chêne vert).

CHAPITRE III - RECETTES

Riñones al jerez

ROGNONS DE VEAU SAUTÉS AU XÉRÈS

Pour 6 personnes

6 cuillerées à soupe d'huile d'olive
2 oignons moyens finement hachés
1 cuillerée à café d'ail finement haché
1 petite feuille de laurier
2 cuillerées à soupe de farine
1 dl de bouillon de bœuf ou de consommé de volaille
2 cuillerées à soupe de persil finement ciselé
1 kg de rognons de veau dégraissés, fendus en deux dans leur longueur et détaillés en cubes (2,5 cm)
Sel
Poivre noir fraîchement moulu
1 dl de xérès sec

Dans une poêle à fond épais, faites chauffer 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Dès que l'huile commence à fumer, ajoutez-y les oignons, l'ail et le laurier. Faites cuire 5 minutes sur petit feu en remuant fréquemment jusqu'à ce que les oignons soient tendres mais non dorés. Ajoutez la farine et mélangez bien. Versez le bouillon et portez-le à ébullition sur feu vif, en remuant constamment. Quand le mélange a bien épaissi et commence à bouillir, ajoutez le persil, réduisez la flamme et laissez mijoter 3 minutes. Réservez.

Faites chauffer les 2 cuillerées à soupe d'huile qui restent dans une poêle à fond épais. Saupoudrez généreusement les rognons de sel et de poivre. Faites cuire, dans l'huile brûlante, 4 à 5 minutes en les retournant avec une cuiller en bois et en réglant le feu de façon qu'ils dorent uniformément.

Disposez les rognons sur une assiette et versez le xérès dans la poêle. Portez à ébullition sur feu vif et déglacez les particules de graisse dorée qui ont pu adhérer au fond de la poêle. Remettez les rognons dans la poêle et ajoutez en remuant la sauce à l'oignon réservée. Portez à ébullition. Réduisez la flamme et laissez mijoter 1 à 2 minutes. Rectifiez l'assaisonnement.

Servez les rognons aussitôt avec du riz au safran *(Index des recettes)* garni de lanières de *pimiento.*

Gazpacho

POTAGE FROID AU CONCOMBRE ET A LA TOMATE

Pour 6 à 8 personnes

1 concombre pelé et grossièrement haché
5 tomates moyennes pelées et grossièrement hachées
1 gros oignon grossièrement haché
1 poivron vert moyen débarrassé de ses graines et de ses côtes et grossièrement haché
2 cuillerées à café d'ail haché
1 bol ½ à 2 bols de pain émietté
1 litre d'eau froide
4 cuillerées à soupe de vinaigre de vin rouge
4 cuillerées à café de sel
4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
1 cuillerée à soupe de concentré de tomate

GARNITURE

2/3 de bol de petits dés de mie de pain de 5 mm
1 oignon moyen finement haché
1/3 de bol de concombres pelés et finement hachés
1/3 de bol de poivrons verts finement hachés

1 bol = 1 bol chinois ordinaire qui contient 4 dl (environ)

Dans un saladier, mélangez concombres, tomates, oignon, poivron, ail et mie de pain. Ajoutez l'eau, le vinaigre et le sel, tout en remuant. Avec une louche, versez le mélange, 1 bol à la fois, dans un mixer, et faites tourner, à grande vitesse, pendant une minute, de façon à obtenir une purée lisse. Versez la purée dans un saladier, incorporez-y l'huile et le concentré de tomate en battant avec un fouet.

(Si vous n'avez pas de mixer, passez les légumes et la mie de pain à la moulinette ou écrasez-les avec le dos d'une grande cuiller à travers une passoire placée sur un saladier. Jetez la pulpe qui reste dans la moulinette ou la passoire. Incorporez, en battant, l'huile et le concentré de tomate).

Couvrez hermétiquement le saladier d'une feuille d'aluminium et mettez-le au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, de façon à le servir bien glacé. Au dernier moment, donnez un léger coup de fouet pour le rendre bien homogène. Versez le potage, à l'aide d'une louche, dans une soupière glacée ou dans des assiettes à potage.

Servez en même temps que le *gazpacho* les dés de pain et les légumes présentés dans différents bols, de façon que chaque convive puisse agrémenter le potage selon sa fantaisie.

NOTA : Si vous préférez des croûtons croustillants, faites frire les dés de pain. Faites chauffer 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans un poêlon, sur feu modéré. Quand l'huile commence à fumer légèrement, jetez-y les petits dés de pain et faites-les dorer de tous les côtés en les retournant fréquemment. Égouttez-les sur des serviettes en papier et laissez-les refroidir.

Ternera a la sevillana

ESCALOPES DE VEAU AU XÉRÈS ET AUX OLIVES VERTES

Pour 6 personnes

- 12 olives vertes d'Espagne dénoyautées
- 1/4 de litre d'huile d'olive
- 4 oignons moyens finement hachés
- 1 cuillerée à soupe d'ail finement haché
- 2 petits poivrons verts épépinés, épluchés et finement hachés
- 125 g de champignons frais émincés
- 4 tomates moyennes pelées, épépinées et finement hachées *(voir huevos a la flamenca, Index des recettes)*
- 8 cuillerées à soupe de jambon *serrano,* ou 60 g de jambon de Bayonne, ou tout autre jambon fumé maigre coupé en petits dés
- 2 cuillerées à soupe d'amandes mondées, pulvérisées au mixer ou pilées au mortier
- Sel
- Poivre noir fraîchement moulu
- 145 g de farine
- 6 escalopes de veau d'environ 1 cm d'épaisseur et aplaties à 1/2 cm
- 1 dl de xérès sec
- 1 dl d'eau

Dans une petite casserole en verre à feu, en fonte émaillée ou en acier inoxydable, portez 1/2 litre d'eau à ébullition sur feu vif, jetez-y les olives, réduisez la flamme et laissez frémir 2 minutes. Égouttez les olives dans un tamis ou une passoire et rincez-les à l'eau froide, sous le robinet, pour arrêter leur cuisson. Réservez.

Pour le *sofrito,* faites chauffer sur feu doux la moitié de l'huile d'olive dans un poêlon à fond épais. Dès que l'huile commence à fumer, jetez-y les oignons, l'ail et le poivron vert et faites cuire 5 minutes, en remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'ils soient tendres mais non dorés. Ajoutez les champignons, les tomates, les olives, le jambon et les amandes pilées. Portez à ébullition, en remuant constamment, et faites cuire sur feu vif de façon à faire évaporer la plus grande partie du liquide du poêlon et à laisser épaissir suffisamment le mélange pour lui donner la consistance d'une purée. Réservez.

Saupoudrez généreusement les escalopes de sel et de poivre moulu. Farinez-les et secouez-les pour en faire tomber l'excédent de farine, de façon qu'elles ne soient que légèrement saupoudrées. Faites chauffer l'huile qui reste dans un autre poêlon. Dès que l'huile commence à fumer, faites-y sauter les escalopes (en 2 fois, si nécessaire) 3 à 4 minutes de chaque côté en les retournant avec des pinces et en réglant la flamme pour qu'elles dorent uniformément.

Disposez les escalopes sur une assiette. Jetez l'huile restée dans le poêlon et mettez l'eau et le xérès. Portez à ébullition sur feu vif et détachez les particules de graisse qui ont pu adhérer au poêlon. Ajoutez le *sofrito* et mélangez. Vérifiez l'assaisonnement de la sauce.

Remettez les escalopes dans le poêlon, réduisez la flamme, couvrez hermétiquement et laissez mijoter 4 à 5 minutes jusqu'à ce que les escalopes soient tendres lorsqu'on les pique avec la pointe d'un couteau.

Pour servir, dressez les escalopes sur un plat creux chauffé, en les faisant se chevaucher légèrement, nappez de sauce et servez aussitôt.

Pour les *riñones al Jerez,* servis avec du riz et des *pimientos,* les rognons sont cuits à l'huile d'olive avant d'être mijotés dans une sauce au xérès.



Pour 4 à 6 personnes

1/2 citron coupé en rondelles de 6 mm
1/2 orange, coupée en rondelles de 6 mm
1/2 grosse pomme, évidée et détaillée en minces quartiers
60 à 120 g de sucre
1 bouteille de vin rouge, *Priorato* de Catalogne, de préférence, ou *Val de Preñas*
4 cuillerées à soupe de cognac espagnol
Eau de Seltz, glacée
Glaçons (facultatif)

Sangría

PUNCH AUX FRUITS ET AU VIN ROUGE

Mettez dans une grande carafe le citron, l'orange, la pomme et 60 g de sucre. Versez le vin et le cognac et mélangez bien avec une cuiller à long manche. Goûtez. Si vous préférez plus sucré, ajoutez du sucre.

Mettez à refroidir au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Quand le mélange est bien glacé, versez juste avant de servir jusqu'à 3/4 de litre d'eau de Seltz glacée. Remuez et servez de suite dans des verres à vin réfrigérés ou mettez au préalable un glaçon dans le verre.

Pour un biscuit de 35 cm de long

2 cuillerées à soupe de beurre ramolli
6 cuillerées à soupe de farine
4 jaunes d'œufs
60 g de sucre
Quelques pincées de sel
4 blancs d'œufs
Crème pâtissière au rhum *(ci-dessous)*
Sucre glace

Brazo de gitano

BISCUIT ROULÉ A LA CRÈME AU RHUM

Faites chauffer le four à 210°. Avec un pinceau à pâtisserie, badigeonnez un moule à génoise de 25 cm sur 40 cm avec une cuillerée à soupe de beurre. Mettez au fond une feuille de papier sulfurisé de 55 cm et laissez dépasser. Beurrez avec le restant de beurre et saupoudrez avec 2 cuillerées à soupe de farine en renversant le moule pour faire tomber l'excédent de farine. Mettez de côté.

Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec un fouet ou un batteur électrique dans un bol à mélange. D'autre part, battez les jaunes, le sucre et le sel. Quand le tout a épaissi et pris une couleur jaune citron, saupoudrez les blancs d'œufs avec les 4 cuillerées de farine qui restent. Versez les jaunes dessus, en mélangeant bien avec une palette en caoutchouc, en un mouvement dirigé de bas en haut plutôt que rotatif.

Versez la pâte dans le moule, étalez-la bien dans les coins avec une spatule et lissez le dessus. Faites cuire au centre du four pendant 8 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau se détache des bords du moule. Retirez du four et démoulez soigneusement sur une deuxième feuille de papier sulfurisé. Otez délicatement la feuille de papier et roulez le gâteau de façon à former un cylindre. Laissez refroidir.

Pour terminer, déroulez le gâteau et nappez-le de crème pâtissière. Enroulez de nouveau et posez sur un plat. Avant de servir, saupoudrez généreusement de sucre glace.

Pour 1 bol 1/3 environ

1/2 litre de lait
2 bâtons de cannelle de 5 cm
1 gousse de vanille de 10 cm coupée en petits morceaux de 1 cm
4 jaunes d'œufs
100 g de sucre
50 g de farine
1 cuillerée à soupe de rhum vieux

Crema pastelera al ron

CRÈME PÂTISSIÈRE AU RHUM

Dans une casserole à fond épais, portez le lait à ébullition avec la cannelle et la vanille. Au premier bouillon, retirez du feu et couvrez.

Dans une terrine, battez les jaunes d'œufs et le sucre avec un fouet ou un batteur électrique. Quand le mélange a épaissi et pris une couleur jaune citron, versez-y peu à peu la farine en fouettant. Enlevez la vanille et la cannelle et versez lentement le lait sur le mélange en remuant constamment. Faites cuire la crème sur petit feu en la travaillant avec le fouet jusqu'à ce qu'elle ait donné quelques bouillons et qu'elle ait épaissi. Ajoutez le rhum et laissez refroidir, en remuant de temps en temps, pour éviter la formation d'une peau à la surface. On peut garder cette crème au réfrigérateur 2 à 3 jours avant de l'utiliser pour garnir un gâteau ou une tarte.



Du vin rouge, du cognac espagnol, des fruits et de l'eau gazeuse composent la *sangría,* boisson rafraîchissante, servie à l'apéritif et aux repas.

Almejas a la marinera

PALOURDES AU VIN BLANC, OIGNONS ET TOMATES

Pour 2 personnes comme plat principal ou pour 4 personnes en entrée

- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon moyen finement haché
- 1 cuillerée à café d'ail finement haché
- 2 cuillerées à soupe de pain émietté
- 1/3 de bol de tomates pelées, épépinées et finement hachées *(voir huevos a la flamenca, Index des recettes)*
- 1 œuf dur, le jaune passé au tamis et le blanc émincé
- 2 douzaines de petites palourdes lavées et brossées
- 1/4 de litre de vin blanc sec
- Sel
- Poivre noir fraîchement moulu
- 2 cuillerées à soupe de persil ciselé
- 1 citron coupé en 6 ou 8 quartiers

Pour le *sofrito,* faites chauffer l'huile dans un poêlon à fond épais. Quand l'huile commence à fumer légèrement, jetez-y l'oignon et l'ail et faites cuire en remuant fréquemment pendant 5 minutes jusqu'à ce que les oignons soient tendres mais non dorés.

Ajoutez le pain émietté, les tomates et le jaune d'œuf. Faites cuire 5 minutes tout en remuant et en écrasant avec une cuiller. Laissez réduire jusqu'à ce que le mélange se transforme en purée épaisse et lisse. Réservez.

Disposez les palourdes au fond d'un poêlon, la charnière du coquillage vers le fond. Mouillez avec le vin et portez à ébullition sur feu vif. Couvrez hermétiquement, réduisez la flamme et laissez étuver jusqu'à ce que les coquillages s'ouvrent, soit pendant 8 à 10 minutes. Avec des pinces ou une spatule à fentes, retirez les palourdes du poêlon et dressez-les sur un plat chaud. Jetez celles qui ne se seraient pas ouvertes.

Passez l'eau de cuisson au tamis directement sur le *sofrito.* Portez à ébullition, en remuant; goûtez et assaisonnez de sel et de poivre.

Versez la sauce sur les palourdes, parsemez de persil et de blanc d'œuf haché et décorez avec les quartiers de citron. Servez aussitôt.



IV

Le Levant, pays de la paella

A l'arrière-plan, une ferme au toit de tuiles et le dôme d'une église paroissiale aux environs de Valence, devant les jeunes pousses de riz des *planteles,* petits champs entourés de murs de boue. Le riz est d'abord semé dans ces rizières, puis les jeunes pousses sont repiquées tout comme en Orient. Le riz joue un rôle très important dans la cuisine espagnole.

Baignée par les eaux tièdes de la Méditerranée, la côte est de l'Espagne, qui commence au cap de Gata, au sud, et se dirige en zigzaguant vers le nord, englobe les quatre provinces de Murcie, Alicante, Valence et Castellón de la Plana. On lui a donné plusieurs noms dont celui, traditionnel, du Levant, pays où le soleil se lève. On l'appelle aussi la côte phénicienne en souvenir des Phéniciens qui y établirent des comptoirs sans chercher, comme la plupart des autres peuplades, à pénétrer le pays au-delà des montagnes. La partie sud de cette côte a été baptisée la Côte blanche par le Commissariat au Tourisme espagnol en raison de sa lumière éclatante et, sur de nombreuses cartes géographiques, la partie nord figure sous le nom de Côte des Orangers en Fleurs. Mais, dans le domaine culinaire, elle jouit d'un titre à la fois plus simple et plus précis : c'est le Pays du Riz.

Quand on arrive dans le Levant par le sud et qu'on aborde la province de Murcie, on ne comprend pas immédiatement pourquoi on lui a attribué ce nom; le pays n'offre pas ses meilleurs plats avant d'avoir montré ses produits. Mais la route en vaut la peine, ne serait-ce que pour voir ce qui pousse dans les champs et qui se transformera un peu plus loin, sous la baguette magique du cuisinier, en plats d'une finesse et d'une recherche exquises. En automne, on traverse d'abord des champs de *pimientos* rouges qui sèchent au soleil et qui ressemblent à des coquelicots andalous biscornus. Les poivrons rouges poussent, eux, dans de grandes *huertas,* immenses potagers irrigués de façon très complexe que l'on doit aux Maures. Des hectares de melons, ce melon espagnol, vert sombre, succèdent à des hectares de tomates, de citronniers, de mûriers blancs cultivés pour le ver à soie ou encore à des champs de crocus mauves dont les stigmates

séchés qui servaient autrefois à fabriquer une teinture jaune brillante très estimée, sont utilisés aujourd'hui en cuisine pour leur parfum : c'est le safran, une épice très chère (*). Des oliveraies s'étendent entre la Méditerranée et les lagunes salées de l'intérieur où l'on trouve des mulets, des anguilles, des escargots et des langoustines.

La cuisine de la région est un agréable prélude aux mille et une manières d'accommoder le riz qu'on trouvera plus au nord. Les plats semblent avoir été confectionnés soit pour précéder, soit pour accompagner, soit pour suivre un plat de riz. Dans la province de Murcie, le petit déjeuner n'est souvent qu'une tasse de chocolat si épais qu'on doit plutôt le manger que le boire et suffisamment sucré pour rappeler à l'étranger qu'il se trouve encore en territoire musulman. A mesure que s'avance la matinée, les tables se garnissent de poivrons grillés cuits avec des tomates, mélange qui intervient ici encore plus souvent qu'en Andalousie et que l'on retrouve partout, depuis l'omelette jusqu'au *pastel murciano,* pâte feuilletée remplie à ras bord de ce mélange auquel on ajoute parfois du chorizo, des petits morceaux de veau, de la cervelle de veau, des œufs durs et autres. Ces deux plats constituent d'excellents hors-d'œuvre qui peuvent très bien précéder un plat de riz. Une autre entrée idéale avant un plat de riz est un plat fortement influencé par les Arabes dont le penchant pour les douceurs s'étendait même au poisson : *merluza,* ou colin, cuit au four avec de la cannelle et des rondelles d'orange.

Le visiteur qui se dirige vers le nord, mis en appétit par ces mets parfumés, peut maintenant aborder le repas de la mi-journée, la *comida,* qu'il appréciera davantage peut-être dans la province voisine d'Alicante. Il y trouvera un plat digne de sa réputation et qui est aussi la meilleure manière de préparer le riz. A mi-chemin entre le cap de Gata et l'extrémité nord du Levant, la côte décrit une pointe tournée vers les îles Baléares. A cet endroit, le paysage change brusquement; les oliveraies et palmeraies qui évoquaient l'Afrique cèdent la place aux doux vergers d'orangers et aux rizières qui étendent à perte de vue leurs rectangles miroitants.

Arrêtez-vous dans l'une de ces petites auberges sur la côte, là où la plage se resserre entre la mer et une petite lagune salée. A l'entrée du restaurant, dehors, il y a une sorte de grand gril, sans aucun abri, si ce n'est le mur sur lequel il s'appuie et qui le protège du sable charrié par le vent de la mer. C'est la cuisine. Regardez le cuisinier préparer un plat de riz pour une famille de quatre. Il sera enchanté de votre compagnie et son travail ne semble pas requérir beaucoup de concentration. Avec l'apparente simplicité d'un magicien, il commence par faire un feu de bois, en disposant les branches autour d'un axe central comme les rayons d'une roue — le point le plus chaud se trouvant au centre. Le gril en fer devant lequel il se tient est en forme de « Y » et ses « bras » perforés sont suffisamment grands pour accommoder toutes les casseroles requises par le restaurant. Quand le feu flambe bien, le cuisinier s'empare d'une marmite ronde en métal noir dont les bords, légèrement évasés, ont 3 à 4 centimètres de haut. Il la saisit par les anses et la pose sur le gril au-dessus des flammes. Il prend à sa droite une bouteille d'huile d'olive et en verse une bonne dose dans la poêle. Dès que l'huile commence à fumer légèrement, le cuisinier y jette quelques morceaux de porc,

(*) N. du P. : Le safran, introduit en Espagne puis en France par les Maures, était déjà utilisé — et plus qu'aujourd'hui peut-être — au Moyen âge.

des abattis de volaille et des rondelles de saucisse. Sur une table, derrière lui, il y a des tomates pelées et d'autres légumes, des crevettes bouquets et des filets de poisson blanc, des moules noires et des palourdes toutes petites à côté de *cigalas,* langoustines souvent aussi grosses que des petits homards. Pendant que la viande rissole, le cuisinier parle du temps, de son travail; il vous expliquera, si vous lui posez la question, qu'on réussit toujours mieux le riz dehors parce que les flammes doivent constamment lécher le fond de la grande poêle noire, ce qui est difficilement réalisable à l'intérieur. Il s'affaire tout en bavardant; il pèle des gousses d'ail, surveille son feu car c'est l'intensité de la chaleur qui détermine le temps de cuisson du riz. Quand les morceaux de viande sont bien dorés, il les retire de la poêle avec une longue spatule en métal, les dépose sur une assiette et met à la place trois ou quatre langoustines crues dans leur carapace qu'il laisse rissoler un instant de chaque côté avant de les retirer à leur tour. Puis il jette une poignée d'oignons finement émincés, les fait roussir, ajoute les tomates, l'ail écrasé, un peu de gros sel. Il retire une seconde la poêle du feu, y jette une pincée de piment en poudre d'un rouge si brillant qu'on dirait un colorant et il remet la poêle sur le feu.

La mixture, qu'on appelle *sofrito,* mijote dans l'huile tandis que le cuisinier, imperturbable, écrase dans un mortier quelques brins de safran qu'il jette dans la poêle. Il remet les morceaux de viande et les langoustines en les remuant. De nouveau, il regarde son feu et ravive la flamme en poussant vers le centre les branches à moitié consumées. Puis, d'un air désinvolte, comme si l'idée lui en venait seulement maintenant, il plonge la main dans un sac de jute, en retire quelques poignées de riz à grains courts qu'il jette avec négligence plus ou moins au centre de la poêle. Il examine d'un œil critique le tas au milieu du *sofrito* brûlant, en rajoute encore une poignée avant de l'étaler. Il sait parfaitement quelle quantité de riz il a mise, au grain près semble-t-il. Pendant que le riz dore, une délicieuse odeur commence à s'élever de la poêle — odeur entêtante des produits de la mer et de la terre, encore accentuée par le parfum du safran.

La serveuse lance une autre commande et le cuisinier, plaçant une autre poêle sur le gril, recommence le même plat, alors qu'il termine le premier. En dessous de chaque poêle, il y a un feu que le cuisinier peut à tout moment régler. Il semble ne pas se soucier du temps de cuisson. S'il le faut, il peut jongler avec une dizaine de poêles sans effort et cuire tout à point. Le riz de la première poêle a suffisamment doré; il le mouille avec de l'eau bouillante sans mesurer, mais c'est précisément le double du volume du riz. En fait, ce n'est pas de l'eau mais le bouillon blanchâtre puisé dans la marmite dans lequel ont cuit poissons et crustacés. Des tentacules de calmars, de tendres artichauts, des petits pois frais sont encore ajoutés et le magicien jovial remue une dernière fois. Puis, il éteint son feu ne laissant en dessous de la poêle que les braises brûlantes, et le riz finit de cuire.

Maintenant, il s'occupe de la deuxième poêle, pèle encore quelques légumes et déclare qu'on doit mesurer le temps de cuisson du riz avec sa tête plutôt qu'avec sa montre. Au bout de 18 minutes et 12 secondes, il jette un coup d'œil sur le riz qui a pris une belle couleur jaune et remplit la poêle. Le *sofrito* rouge a disparu et chaque grain de riz se détache. A l'aide d'un bâton, le cuisinier éparpille les der-

Suite page 76

La célèbre paella espagnole : un plat unique, plusieurs présentations

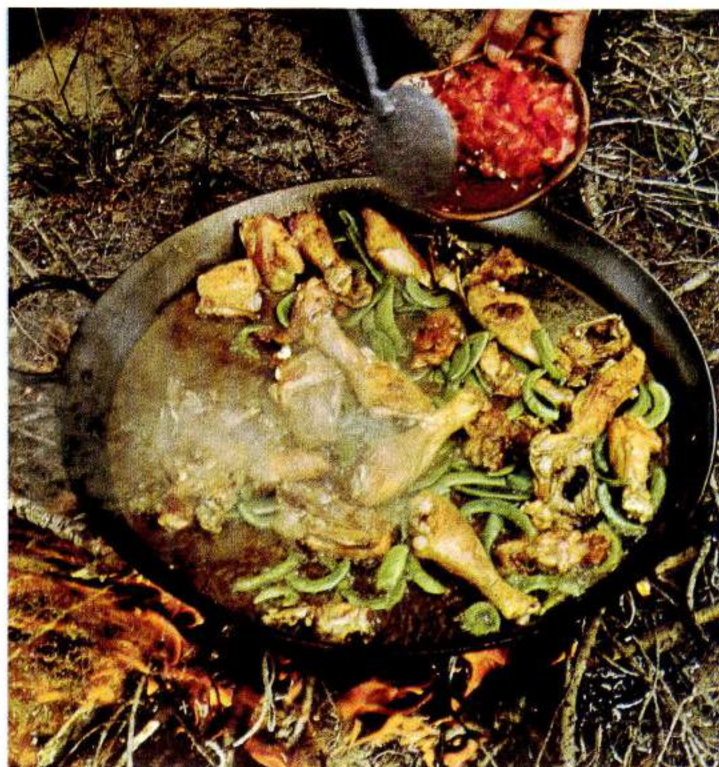
La paella, plat coloré, universellement connu, triomphe de la gastronomie espagnole, doit son nom à la poêle — comme celles du Marché Central de Valence, à droite — dans laquelle on la fait cuire. Il peut y entrer tout un choix d'ingrédients : homards, bouquets, palourdes, moules, calmars, chorizo, poulet, lapin, haricots verts, petits pois, poivrons rouges. Seuls, l'huile d'olive, le riz et le safran (qui lui donne sa belle couleur jaune) sont essentiels. La paella peut avoir l'élégance de celle illustrée ci-dessous ou la simplicité d'un plat de pique-nique comme celle que l'on voit sur les pages suivantes.





Pendant que sa femme taille les tomates et l'ail en dés, Señor Banacloy met des branches de pin sous la poêle qui contient déjà l'huile d'olive.

Les tomates et l'ail sont versés sur le poulet, le lapin, les haricots verts.

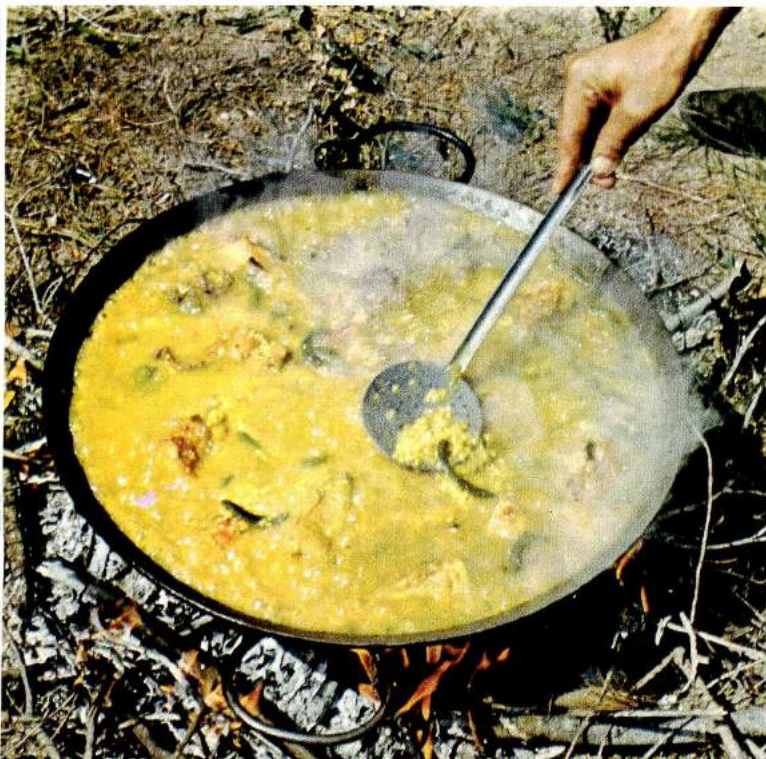


Paella cuite alfresco

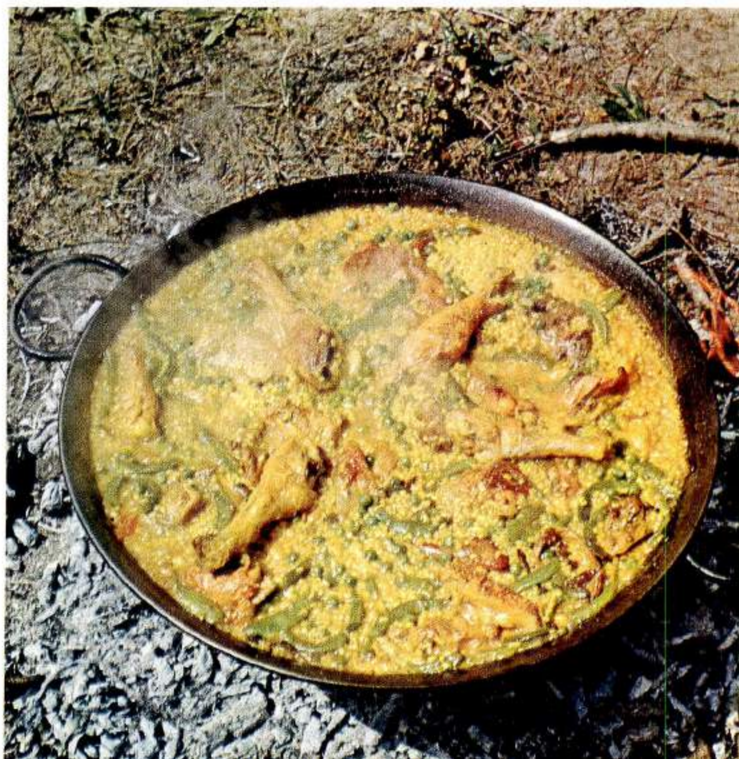
Les premières paellas étaient cuites sur des feux en plein air et il y a des amateurs de paellas qui la préfèrent de cette manière. Le clou d'un pique-nique est souvent une paella; les excursionnistes espagnols emportent avec eux les ingrédients nécessaires à sa confection et ramassent ce qu'ils trouvent pour faire un feu. Quand Antonio Banacloy, camionneur à Perellonet, et sa famille, sont allés faire un pique-nique dans un parc des environs de Valence *(ci-dessus)*, ils ont emporté du lapin, du poulet, des légumes, du safran, de l'huile d'olive et une poêle à paella. Ils ont mis la poêle sur un trépied sous lequel ils ont préparé un feu avec les branches de pin ramassées par leurs quatre enfants, puis ils ont fait cuire une paella comme le montre la séquence illustrée de droite.

Maniant leur cuiller avec compétence, les Banacloy mangent la paella directement dans la poêle, selon la coutume.

Le poulet est réservé pendant la cuisson des petits pois et des haricots.



Le poulet est remis dans la poêle au dernier moment.



nières braises sous la poêle; il pique dans le riz quelques moules, palourdes, bouquets et morceaux de poisson cuit et laisse le plat reposer 3 à 4 minutes avant de le garnir de poivrons rouges coupés en lanières et de 4 ou 5 morceaux de langouste. L'odeur, où domine celle du safran, est l'alliage harmonieux de la terre et de la mer, du végétal et de l'animal, arôme pénétrant, magique. C'est la *paella (Index des recettes)* qui tire son nom de la poêle dans laquelle elle a cuit, et dans laquelle on devrait, en principe, la servir et aussi la manger. Cette poêle noire et ronde, à deux anses, s'appelle une *paellera* et le plat au riz qui lui a emprunté son nom est le plat espagnol de beaucoup le plus connu à l'étranger.



La « Dame d'Elche », sculpture du IVe siècle avant J.-C. a été découverte dans le village d'Elche, dans la province d'Alicante. Le visage serein de cette première Ibérienne ressemble à celui de bien des femmes actuelles de l'Espagne du Sud.

Pour vraiment apprécier la paella, suivons cette famille et mettons-nous à table avec elle. Le plat est toujours assez copieux pour une personne de plus et, si vous êtes seul, les gens du pays insisteront pour que vous vous joigniez à eux; sinon, comme le cuisinier ne prépare jamais une paella pour une personne, vous en serez quitte pour choisir autre chose. On approche une chaise pour vous devant une table carrée, sur la terrasse qui donne sur la lagune salée, entourée de roseaux. On vous apporte une cuiller en bois. La paella brûlante est posée au centre de la table; on applique une petite assiette blanche, retournée, au centre du plat et on pose par-dessus, dans le bon sens cette fois, une autre assiette de la même taille, garnie d'une salade de laitue croquante, tomates et oignons. Chaque convive pioche dans le plat tout en piquant de temps en temps un quartier de tomate ou d'oignon cru, assaisonné d'une vinaigrette légère. La salade est terminée en même temps que la couronne de paella; on enlève alors les deux assiettes et on offre le centre gardé chaud à ceux qui ont encore faim. Autour de la table, on met plusieurs assiettes vides pour récolter les carapaces, les coquilles, les arêtes, car personne n'a le temps, pendant qu'il mange, de passer une assiette.

La table est mise, le festin commence. On s'arme de sa cuiller en bois et, maintenant, chacun pour soi. La première bouchée d'une bonne paella est d'abord plus relevée que sucrée, puis plus sucrée que relevée, pas vraiment riche mais agréablement aromatisée — une saveur forte et presque indéfinissable. C'est un des rares plats dont chaque nouvelle bouchée paraît encore meilleure que la précédente : notre cuisinier magicien sait que le riz cuit *avec* certains aliments absorbe et combine tous les goûts jusqu'à en acquérir un, tout à fait particulier, différent et meilleur que celui de n'importe lequel des ingrédients.

La paella est le plat de résistance le plus célèbre de la côte est; il allie en un seul plat les valeurs culinaires et les mélanges de goûts des différentes préparations de riz du Levant. Il prouve le talent culinaire remarquable des habitants qui ont su transformer le riz, aliment simple, commun, plutôt fade, en un délice de la vue et de l'odorat, y ajoutant simplement les ingrédients qu'ils avaient sous la main. La paella, plat du pauvre, est devenu le régal du riche, comme beaucoup de bons plats. La paella vient, à l'origine, de La Albufera, lagune d'eau douce près de Valence. Les trois ingrédients cuits alors avec le riz étaient des escargots, des anguilles et des haricots verts. On la mangeait avec de petits oignons entiers plutôt qu'avec du pain. Le riz, nourriture de base de nombreux pays pauvres où, depuis des siècles, on le fait bouillir pour le manger avec n'importe quoi, remplit l'estomac et absorbe le jus des aliments avec lesquels il est servi. Les Espagnols de la côte est n'en mangent que depuis une époque

relativement récente et ils ont appris à le mélanger à beaucoup de produits locaux. Les cuisiniers de la région ne traitent pas le riz comme un simple complément mais comme une partie intégrante des innombrables plats dans lesquels il figure.

Aujourd'hui, le Levant offre toute une gamme de paellas, reproduites dans le reste de l'Espagne et dont nous venons de voir la présentation la plus baroque, la plus bariolée, la plus éclatante, appelée sur tous les menus du monde la paella *valenciana*. Ce nom est donné à tort car la paella qu'on mange à Valence est loin d'être aussi colorée — c'est un plat relativement simple dont les apprêts principaux sont : riz, poulet, escargots, haricots verts et petits pois car, par tradition, les habitants de Valence répugnent à mélanger la viande avec le poisson ou le poisson avec certains crustacés ou même les viandes entre elles. Il est probable que la paella baroque et polychrome du restaurant, dans la province d'Alicante, réunit les meilleurs paellas de la côte dans une seule poêle. On raconte que si on demande la recette de la paella à 100 Espagnols adultes, on obtient 100 réponses différentes mais, si on pose la même question à 100 Espagnols du Levant, on reçoit 300 réponses, chacun vous donnant sa propre recette, celle de sa femme et celle de sa grand-mère. La prolifération des recettes a atteint de telles proportions qu'il en existe même une où on remplace le riz par de toutes petites pâtes. Mais la vraie réponse est qu'une bonne paella du Levant se compose de riz, de safran et de tout produit frais et peu onéreux trouvé au marché. Loin d'être un plat compliqué, la paella est relativement facile à faire et peut devenir l'orgueil de n'importe quel apprenti-cuisinier. Elle ne demande aucun équipement spécial. On peut remplacer le gril par trois grosses pierres et la poêle espagnole par un poêlon suffisamment large et profond.

On doit encore à la province radieuse d'Alicante de nombreux plats de riz en même temps qu'un grand choix de préparations qui peuvent précéder ou suivre ces plats. La gamme en est aussi variée que le paysage de la province. En été, il fait une chaleur écrasante à Alicante; on enregistre 32° à l'ombre des grands palmiers dattiers qui bordent l'Explanada, l'avenue élégante de la ville. Mais faites quelques kilomètres en voiture et vous voici à 1 300 mètres d'altitude, au milieu d'une pinède fraîche qui domine la mer. Vous remarquerez ici, comme à Alicante, les femmes aux yeux rêveurs, au visage extraordinairement beau, fortement typé sans être mauresque, qui vous servent. Elles ressemblent davantage aux premières Ibériennes qu'aux Espagnoles actuelles des autres régions, comme en témoigne la très belle sculpture du IVe siècle avant J.-C., la «Dame d'Elche», trouvée dans cette province au début du siècle. Elles paraissent insensibles à la fièvre de l'été quand elles descendent des montagnes et vont, froides comme le marbre, par les rues étouffantes des villes côtières et sur les plages torrides, en quête de nourriture qu'elles font cuire dehors sous le soleil intense comme si c'était au clair de lune. Elles ne cherchent pas, comme les Andalouses, à préparer des mets en vue de la chaleur, mais semblent seulement soucieuses de présenter une grande variété d'ingrédients de la manière la plus décorative et la plus délicieuse autour du thème central du riz. Un menu équilibré est un des buts primordiaux de la cuisine du Levant et les femmes qui vous servent, chez elles ou au restaurant, sont aussi capables de combiner des plats variés que de les confectionner. En Alicante, si, à la *comida,* on vous sert un plat de riz — riz cuit avec une sole délicieuse de la Méditerranée ou encore

un *arroz en caldero,* ce plat merveilleux où le riz est cuit dans le jus mélangé de trois poissons différents, on vous propose ensuite un simple plat de viande. Mais, si vous débutez avec un riz garni de viande — foie rose de porc ou lapin de garenne — on vous sert en second du poisson accommodé simplement, un mulet grillé, par exemple. Quand le riz est le plat de résistance, c'est l'équilibre du menu qui prime; qu'importe si le poisson vient après la viande et si l'ordre habituel est interverti. Et, pour dessert, vous aurez tout un choix de fruits frais, des oranges dorées, des pastèques glacées ou tiédies au soleil, des dattes mûres ou des grenades sucrées, rouge sombre. Les fruits du Levant sont généralement excellents et terminent agréablement un repas dont le plat principal est à base de riz; gâteaux et sucreries sont plutôt réservés pour la *merienda* (goûter); ils contrebalanceront alors harmonieusement le déjeuner.

Le *turrón,* nougat fait avec des amandes grillées, du miel et des blancs d'œufs, est une spécialité d'Alicante connue dans le monde entier. Au moment de Noël, les éventaires des marchés et les confiseries d'Alicante, comme d'ailleurs de toute la côte et d'une bonne partie de l'Espagne, regorgent de *turrones* de toutes sortes, dans lesquels on ajoute de la coriandre en poudre, des pignons, de la cannelle, des noix. Le *turrón* est à la fois croquant et résistant; il se mange n'importe quand, sauf, dit-on à Alicante, après une visite chez le dentiste. Le bon *turrón* est dur; si, après le premier coup de dent, on essaye d'ouvrir la bouche, on court le risque de s'arracher les dents sans parler des plombages. On doit le manger lentement en le suçant et en le mâchonnant pour qu'il fonde et on ne regrette pas de le garder ainsi plus longtemps dans la bouche.

En Alicante, le dîner semble souvent improvisé. Le plat principal ne contient pas forcément de riz, mais doit plutôt compléter le repas nourrissant de la *comida.* Un potage, accompagné de riz ou de légumes, précède un plat aux œufs, un lapin ou un lièvre — qui remplacent souvent ici le poulet ou la dinde, par exemple un lapin grillé sans épices mais servi avec de l'*ali-oli (Index des recettes)* — sauce froide qui est devenue une institution dans cette partie du monde.

L'*ali-oli* (ailloli espagnol) signifie littéralement ail-huile; c'est une sauce épaisse, jaune pâle, au goût piquant très particulier qui accompagne très bien les plats simples, peu assaisonnés. Connue sous des noms variés, elle passe pour le monument culinaire le plus ancien du monde. Virgile la mentionnait déjà il y a deux mille ans sous son nom latin de *moretum.* Dans l'Espagne ancienne, on l'appelait *ajolio* et, dans la France du Moyen âge, aillousse. Dans l'Espagne moderne, son nom varie d'une région à l'autre. En Vieille et en Nouvelle-Castille, c'est l'*ajiaceite,* en Aragon l'*ajoaceite.* Il s'agit toujours d'une sauce faite avec de l'ail écrasé dans un mortier, mélangé avec de l'huile d'olive, du sel et, peut-être, quelques gouttes de jus de citron, le tout étant servi dans le mortier dans lequel on l'a fait. Pour varier, on ajoute des amandes ou des noix pilées, du thym sauvage, du lait, du fromage de crème, des œufs. Les gastronomes espagnols prétendent que lorsque Richelieu se rendit en 1756 à Mahon, capitale de l'île Baléare de Minorque et qu'il goûta l'*ali-oli* aux œufs, il trouva cette sauce si délicieuse qu'il en rapporta la recette en France — où on élimina l'ail et où on ajouta du jus de citron; la sauce ainsi obtenue, baptisée *Mahon-aise,* est à l'origine de la mayonnaise. Quelle que soit l'authenticité de

cette histoire, c'est dans sa version la plus simple que cette sauce onctueuse, piquante et veloutée à la fois, accompagne merveilleusement les grillades de viandes, de poissons d'eau douce, de crustacés et d'autres aliments simples (*).

Après avoir goûté la cuisine variée d'Alicante, il faut essayer celle de Valence, la province la plus connue du Levant. Roulez vers le nord dans la lumière oblique de l'après-midi et, à la tombée du jour, vous aurez un autre témoignage de la magie du Levant car c'est le soir que les blanches fleurs d'orangers, l'*azahar,* exhalent leur parfum.

Cela arrive soudain, au moment où le soleil disparaît à l'horizon. Vous êtes assailli par cet arôme comme par un brusque orage d'été. On ne m'avait rien dit du parfum de l'*azahar* et, quand j'arrivai pour la première fois dans la province de Valence, une vague de parfum lourd, épais, dense, comme je n'en connaissais à nulle autre fleur, m'enveloppa brusquement sans que je puisse d'abord lui donner un nom. Je descendis de voiture et me retrouvai au milieu des vergers. C'était un arôme entêtant, étourdissant et, là, debout sous les arbres, je pouvais le sentir éclater dans mes poumons.

A Valence, on débute ou termine volontiers un repas de riz avec un jus d'orange. Un verre de ce jus frais est aussi fort agréable entre les repas et on s'arrête avec plaisir dans un village de pêcheurs de la côte pour en boire un. Vous aurez peut-être la chance de le déguster tout en assistant à l'une des nombreuses fêtes qui semblent avoir lieu tout au long de l'année dans la péninsule ibérique sans qu'aucune publicité ne leur ait été faite.

Arrivé dans la province de Valence, je m'arrêtai dans le village de Cullera pour boire un jus d'orange pressée; apprenant qu'on y célébrait le soir même la fête des pêcheurs, je décidai de rester. Sur une haute colline, embaumée du parfum de l'*azahar,* se dresse une église adossée au château maure qui domine le bourg. Chaque printemps, en pleine nuit, les pêcheurs y vont chercher la statuette de leur protectrice, la *Virgen del Castillo,* qu'ils portent le long des rues sombres du bourg jusqu'à la mer — non pas à la manière tapageuse des Andalous mais avec le respect et la gravité qui conviennent à des pêcheurs désireux de s'attirer la protection de la Vierge pour l'année nouvelle. Je m'assis à la terrasse d'un bar-restaurant sur la plage en attendant la procession. A cette occasion, le restaurant avait préparé un plat spécial qu'on devait servir tout au long de la nuit. C'était du riz avec des petits calmars, des tomates et des oignons. Le goût en était délicat, appétissant et se mariait bien au bouquet du vin rouge dont on arrosait le plat, savouré tandis que soufflait une brise fraîche venue du large. Pendant que je mangeais, les bateaux de pêche rentraient de la haute mer et des lagunes de l'intérieur et se rassemblaient lentement devant la plage pour rendre hommage à la Vierge, leurs lanternes clignotant comme des yeux dans l'obscurité.

Il était six heures du matin mais il faisait encore nuit quand l'autel de la Vierge, porté par les pêcheurs silencieux, apparut enfin. Tandis que la foule des villageois se pressait sur le sable, les pêcheurs entrèrent dans l'eau et promenèrent la Vierge devant la plage. Ils avaient de l'eau jusqu'aux genoux; les hommes sur les bateaux

(*) N. du P. : L'anecdote est en effet connue, mais elle est peu vraisemblable car la mayonnaise existait avant cela et vient probablement du jaune d'œuf, « moyeu » en vieux français. D'autre part, on connaissait l'ailloli en France avant 1756, du moins en Provence.

tenaient des cierges allumés en signe de vénération et les barques qui se balançaient sur les flots légers semblaient s'incliner devant la Vierge. La nuit pâlissait; alors, on transporta la Vierge sur un autel de fortune dressé au bord de l'eau et jonché de branches d'orangers à fleurs blanches. Les pêcheurs élevèrent la Madone et la passèrent au prêtre qui la déposa sur l'autel; au même instant, les feux d'artifice explosèrent, illuminant le ciel, la foule en attente et la mer.

Une messe matinale fut célébrée sur la plage pour tout le village et la Vierge fut remontée dans son église château. Alors on servit du café, du jus d'orange, une pâtisserie appelé *tostada* faite avec de la fécule de riz, des oranges, des œufs et de l'*anís*. La fécule de riz est nourrissante et la *tostada* suffisamment sucrée par le jus des d'oranges et l'*anís* pour donner l'énergie nécessaire afin d'affronter le travail de la matinée. Une légère fragrance d'*azahar* flottait sur l'autel vide et, déjà, on sentait l'odeur âpre de la marée sous les premiers rayons du soleil.

Reprenez la route qui conduit vers le Nord et roulez jusqu'à Valence, capitale de la province; vous y verrez au moment de la plantation du riz, au mois de mars, les *Fallas de San José,* fête profane qui contraste singulièrement avec la noblesse de celle de Cullera. Des chars de carnaval énormes transportent les caricatures monumentales d'hommes politiques ou d'autres célébrités contemporaines, clowns géants et grotesques que l'on promène dans les rues poussiéreuses de la ville avant de les jeter les uns sur les autres dans un immense feu de joie qui paraît menacer la terre et le ciel. Les gens se pressent dans les rues, vont au restaurant déguster du riz au poulet, du riz aux palourdes — du riz à n'importe quoi — mais rarement accommodé avec plus d'un seul ingrédient principal qui lui donne son parfum. C'est le riz à la saucisse et au porc, bien relevé, accompagné de navets nouveaux et de tendres haricots blancs que je préfère. Le goût légèrement amer des navets fait ressortir la saveur du porc et les haricots et le riz s'imprègnent du jus de cuisson. On n'éprouve pas le besoin de l'arroser d'autre chose. Ce plat est un régal et il est agréable ensuite de regarder passer le défilé des *fallas* pendant une heure ou deux, avant d'entrer dans une pâtisserie goûter une des nombreuses spécialités de la région, aussi variées que les plats de riz. On dit dans le Levant qu'à Valence il n'y a pas une femme qui ne sache faire la pâtisserie.

Dans le Castellón de la Plana, dernière province du Levant, au nord de Valence, on sert l'*arroz a la marinera al estilo de Castellon,* riz aux fruits de mer, que j'adore. Il varie selon les produits changeants de la mer — et vaut bien une halte en cours de route. On fait cuire le riz avec des bouquets écrasés, un poisson frais à chair ferme et même avec du crabe ou un autre gros crustacé; des *pimientos* et des pommes de terre coupées en rondelles en relèvent encore le goût, mais pommes de terre et poisson sont servis à part. Ce repas au poisson composé de deux plats simples rend hommage au talent culinaire des habitants.

Après Castellon de la Plana, la route est toute en tournants, montées, descentes. Elle s'approche des falaises rocheuses de la Costa Brava, côte magnifique, dramatique même, qui protège la Catalogne et se prolonge jusqu'à la frontière française.

CHAPITRE IV - RECETTES

Arroz con pollo

POULET, RIZ AU SAFRAN ET PETITS POIS

Pour 4 personnes

1 poulet de 1,200 à 1,500 kg découpé en 6 à 8 morceaux
Sel
Poivre noir fraîchement moulu
1 cuillerée à soupe de saindoux
125 g de petit salé découpé en dés
2 oignons moyens finement hachés
1 cuillerée à café d'ail finement haché
1 cuillerée à soupe de paprika
2/3 de bol de tomates finement hachées
350 g de riz à grains longs
2/3 de bol de petits pois frais, ou surgelés
3/4 de litre d'eau bouillante
Quelques pincées de safran en poudre ou en filaments broyés dans un mortier
2 cuillerées à soupe de persil finement ciselé

1 bol = 1 bol chinois ordinaire qui contient 4 dl (environ)

Essuyez les morceaux de poulet avec des serviettes en papier et saupoudrez-les généreusement de sel et de poivre. Dans une cocotte à fond épais, faites fondre le saindoux sur feu doux. Ajoutez les dés de petit salé et faites-leur rendre leur graisse. Retirez-les avec une spatule à fentes quand ils sont croustillants et colorés et égouttez-les sur des serviettes en papier. Mettez les morceaux de poulet dans la cocotte, faites-les rissoler et retournez-les tout en réglant la flamme pour qu'ils dorent uniformément. Retirez le poulet et réservez-le.

Supprimez la graisse, en ne laissant qu'une fine pellicule dans la cocotte. Jetez-y les oignons et l'ail et faites cuire 5 minutes, jusqu'à ce que les oignons soient tendres et transparents, mais non dorés. Ajoutez le paprika puis les tomates et portez à ébullition, sur feu vif, en remuant constamment. Laissez bouillir, à découvert, pendant 5 minutes de façon à faire évaporer le liquide et épaissir le mélange en purée.

Remettez le poulet et les dés de petit salé dans la cocotte. Ajoutez le riz, les petits pois, l'eau bouillante, le safran et 1 cuillerée à café de sel. Mélangez et portez à ébullition sur feu vif. Au premier bouillon, réduisez la flamme, couvrez hermétiquement et faites cuire sur feu doux jusqu'à ce que le poulet soit tendre et que le riz ait absorbé le liquide, ce qui demande de 20 à 30 minutes. Saupoudrez de persil et rectifiez l'assaisonnement. Couvrez et laissez reposer 5 minutes, hors du feu. Servez dans la cocotte.

Sopa al cuarto de hora

« POTAGE QUART D'HEURE » AUX RIZ, PALOURDES, CREVETTES ET JAMBON

Pour 4 à 6 personnes

1 litre d'eau
Une douzaine de palourdes soigneusement nettoyées et grattées
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
1 oignon moyen finement haché
1 cuillerée à café d'ail finement haché
1 petite feuille de laurier
1 grosse tomate pelée, épépinée et finement hachée *(voir huevos a la flamenca, Index des recettes)*
4 cuillerées à soupe de jambon *serrano* finement haché ou 30 g de jambon de Bayonne ou tout autre jambon fumé maigre
2 cuillerées à soupe de persil finement ciselé
60 g de riz à grains longs
4 cuillerées à soupe de vin blanc
Quelques pincées de safran en poudre ou en filaments broyés dans un mortier
1/2 cuillerée à café de jus de citron
8 crevettes moyennes, décortiquées et coupées en morceaux de 1 cm
1 œuf dur finement haché

Faites bouillir 1 litre d'eau dans une casserole à fond épais, jetez-y les palourdes, couvrez et laissez bouillir une minute jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Retirez-les de la casserole, mettez-les dans une assiette, détachez-les de leurs coquilles et jetez les coquilles ainsi que les palourdes qui seraient restées fermées. Gardez l'eau de cuisson.

Puis, préparez le *sofrito :* Dans un poêlon, faites chauffer l'huile sur feu modéré. Quand l'huile commence à fumer un peu, jetez-y l'oignon, l'ail et le laurier. Faites cuire 5 minutes en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que l'oignon soit tendre, mais non doré. Ajoutez la tomate, le jambon et le persil et faites cuire, sur feu vif, pendant environ 5 minutes de façon à faire évaporer la plus grande partie du liquide et à obtenir un mélange ayant à peu près la consistance d'une purée. Retirez du feu.

Passez au chinois l'eau de cuisson des palourdes et reversez-la dans la casserole. Ajoutez le *sofrito,* le riz, le vin, le safran et le jus de citron, portez à ébullition sur feu vif et réduisez aussitôt la flamme. Remuez une ou deux fois. Couvrez partiellement et laissez frémir jusqu'à ce que le riz soit cuit (environ 1/4 d'heure, d'où l'appellation du potage). Ajoutez les crevettes, l'œuf et les palourdes et laissez sur le feu encore 2 à 3 minutes pour colorer les crevettes. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Servez immédiatement dans une soupière ou des assiettes à potage chaudes.

Pour 6 personnes

- 1 homard vivant, de 750 g à 1 kg
- 6 bouquets moyens, non décortiqués
- 6 palourdes ou prairies
- 6 moules
- 3 chorizo ou 250 g de toute autre saucisse fumée à l'ail
- 1 poulet de 750 g à 1 kg coupé en 12 morceaux
- 2 cuillerées à café de sel
- Poivre noir fraîchement moulu
- 1 dl d'huile d'olive
- 60 g de porc maigre désossé et découpé en petits dés
- 1 oignon moyen finement haché
- 1 cuillerée à café d'ail finement haché
- 1 poivron moyen, vert ou rouge, débarrassé de ses graines et de ses côtes et coupé en lanières
- 1 grosse tomate, pelée, épépinée et finement hachée *(voir huevos a la flamenca, Index des recettes)*
- 720 g de riz à grains longs
- 1/4 de cuillerée à café de safran en poudre ou en filaments broyés dans un mortier
- 1 litre 1/2 d'eau bouillante
- 250 g de petits pois frais ou 150 g de petits pois surgelés et bien dégelés
- 2 citrons coupés en 6 quartiers

Paella

RIZ AU SAFRAN, AUX FRUITS DE MER ET AU POULET

NOTA : En Espagne, la paella peut être un plat simple ou, au contraire, très raffiné. Les garnitures de viandes et de fruits de mer varient selon le goût de chacun. On peut, par exemple, supprimer le homard complètement ou le remplacer par 6 ou 8 grosses crevettes *(gambas)*. Moules, palourdes et prairies sont interchangeables. Le lapin peut remplacer le poulet ou y être ajouté. Du jambon, du veau ou du bœuf coupé en petits dés peuvent être utilisés à la place du porc et des saucisses. Les calmars et même les escargots sont admis. On peut encore ajouter des haricots verts ou des cœurs d'artichauts cuits ou les utiliser à la place des petits pois.

Avec un grand couperet ou un grand couteau de cuisine, tronçonnez la queue du homard à l'endroit de sa jointure avec le coffre. Tordez les pattes pour les détacher. Retirez la poche gélatineuse qui se trouve à la hauteur de la tête et le long boyau intestinal blanc qui lui est attaché. Coupez la queue en tronçons réguliers de 2 doigts d'épaisseur, sans ôter la carapace, et fendez le coffre en deux dans sa longueur et de nouveau dans sa largeur. Mettez de côté.

Décortiquez les bouquets en conservant la carapace de la queue. Râclez les palourdes et les moules avec une brosse dure ou un tampon en paille de fer. Nettoyez-les sous l'eau froide courante et ébarbez les moules. Mettez les moules, les palourdes et les bouquets de côté sur des assiettes différentes.

Mettez les saucisses dans un poêlon à fond épais après avoir pratiqué quelques incisions avec un petit couteau pointu. Ajoutez suffisamment d'eau froide pour les recouvrir complètement. Portez à ébullition. Baissez le feu et faites réduire, à découvert, pendant 5 minutes. Séchez-les sur des serviettes en papier et coupez-les en rondelles de 5 mm chacune.

Épongez les morceaux de poulet avec des serviettes en papier, saupoudrez-les de 1 cuillerée à café de sel et d'un peu de poivre. Dans un poêlon à fond épais, faites chauffer la moitié de l'huile d'olive sur feu vif. Quand l'huile commence à fumer légèrement, jetez-y les morceaux de poulet et faites-les rissoler du côté de la peau d'abord, puis retournez-les avec des pinces, en réglant la flamme pour qu'ils dorent uniformément. Quand les morceaux sont bien dorés, disposez-les sur une assiette.

Puis faites sauter le homard dans le poêlon, en retournant les morceaux et faites-les cuire sur feu vif 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que la carapace devienne rouge. Mettez le homard de côté sur une assiette. Faites rissoler les rondelles de saucisses dans le poêlon rapidement de chaque côté et égouttez-les sur des serviettes en papier.

Pour faire le *sofrito,* enlevez la graisse du poêlon et versez à la place l'huile d'olive qui reste. Faites chauffer et, quand l'huile commence à fumer légèrement, ajoutez le porc et faites-le dorer vivement; puis ajoutez les oignons, l'ail, le poivron et la tomate. Faites cuire sur feu vif pour faire évaporer le liquide et épaissir le mélange qui doit être assez consistant pour garder sa forme dans une cuiller. Réservez.

Environ 1/2 heure avant de servir, faites chauffer le four à 210°. Dans une poêle à paella ou une cocotte, mélangez le *sofrito,* le riz, la cuillerée à café de sel qui reste et le safran. Mouillez avec l'eau bouillante et portez à ébullition, en remuant constamment. Au premier bouillon, retirez du feu. (Goûtez le liquide et rajoutez du sel, s'il y a lieu.)

Disposez sur le riz les morceaux de poulet, de homard et de saucisses, les bouquets, les palourdes et les moules et parsemez les petits pois par-dessus. Mettez la poêle dans la partie inférieure du four et faites cuire à découvert jusqu'à ce que le liquide ait été absorbé par le riz et que les grains soient tendres sans être mous, ce qui demande de 25 à 30 minutes. Ne remuez plus la paella une fois qu'elle est au four.

Quand la paella est prête, retirez-la du four et couvrez-la d'un linge. Laissez reposer 5 à 8 minutes. Garnissez avec le citron et servez dans le plat de cuisson.

CUISSON EN PLEIN AIR : En Espagne, on prépare souvent la paella au dehors sur un feu de bois, mais un gril à charbon de bois fait aussi bien l'affaire. Préparez les fruits de mer, le poulet, les saucisses et le *sofrito* d'avance sur la cuisinière en suivant les indications données ci-dessus et rassemblez les autres ingrédients pour dresser la paella à l'extérieur.

Une heure trente environ avant de servir la paella, allumez 6 à 8 cm d'épaisseur de charbon de bois et laissez-le brûler jusqu'à ce qu'il soit incandescent et que la cendre blanchisse, ce qui peut demander environ 1 heure. Placez le gril de 6 à 8 cm au-dessus du charbon. Si votre gril n'est pas absolument plat et risque de basculer, enlevez-le et remplacez-le par une grille à four de telle sorte que les 4 coins reposent sur le bord du gril.

Dans une poêle à paella ou un plat à gratin résistant à la flamme, mélangez le *sofrito,* le riz, 1 cuillerée à café de sel et le safran. Placez le plat sur le gril, mouillez avec l'eau bouillante et mélangez bien en étalant le riz uniformément. Rangez rapidement le poulet, les saucisses et les fruits de mer à la surface en veillant à ce que les moules et les palourdes soient placées la charnière en bas. Parsemez les pois par-dessus et laissez cuire à découvert, sans y toucher, pendant 15 à 18 minutes, jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le liquide. On ne doit plus remuer la paella après le premier bouillon.

Retirez alors la paella du gril et recouvrez-la d'un linge ou d'une grande feuille d'aluminium. Laissez reposer 5 à 8 minutes puis garnissez avec le citron et servez dans le plat de cuisson. A cause de la chaleur intense dégagée par le charbon de bois, le riz forme une croûte au fond de la poêle. Les Espagnols s'en montrent friands et servent en général la croûte avec la paella. Cependant, si elle est brûlée, mieux vaut la laisser au fond du plat.

Arroz con azafrán

RIZ AU SAFRAN

Pour 4 à 6 personnes

- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillerées à soupe d'oignon finement haché
- 350 g de riz à grains longs
- 3/4 de litre d'eau bouillante
- 1 cuillerée 1/2 à café de sel
- Quelques pincées de safran en poudre ou quelques filaments pilés dans un mortier ou écrasés avec le dos d'une cuiller

Dans un poêlon à fond épais, faites chauffer l'huile sur feu modéré. Quand elle commence à fumer légèrement, jetez-y l'oignon et faites cuire en remuant fréquemment, pendant 5 minutes environ. Ajoutez le riz et remuez pendant 2 à 3 minutes. Ne laissez pas roussir. Ajoutez l'eau, le sel et le safran et portez à ébullition en remuant toujours. Couvrez et réduisez la flamme au minimum. Laissez frémir, sans y toucher, jusqu'à ce que le riz ait absorbé le liquide et que les grains soient juste tendres, ce qui demande environ 20 minutes.

Avant de servir, remuez légèrement le riz avec une fourchette. Rectifiez l'assaisonnement. Si le riz doit attendre, enveloppez le poêlon d'une serviette et gardez au chaud dans le four. *L'arroz con azafrán* accompagne les *riñones al jerez,* la *zarzuela de mariscos* et les *mariscos a la Costa Brava (Index des recettes).*


PLAZA DE TOROS MONUMENTAL

V

La Catalogne : des plats pour chaque saison

Limitée au nord par la France, au sud par la province de Valence, à l'ouest par la province d'Aragon et à l'est par la Méditerranée, la Catalogne a une population cosmopolite, travailleuse, plus européenne qu'espagnole, semble-t-il au premier abord. Ses tendances séparatistes ne sont pas seulement confinées au domaine politique, mais s'étendent aussi à ceux de la langue et de la cuisine. Le catalan n'est pas un dialecte mais une langue véritable avec sa grammaire, sa syntaxe, sa propre littérature — y compris incidemment le plus ancien livre de cuisine imprimé en Espagne, l'un des plus vieux d'Europe. Les Catalans écrivaient en détail leurs recettes déjà au Moyen âge, si bien que les gastronomes espagnols contemporains ne font plus l'effort de découvrir de « nouveaux » plats en Catalogne.

Le catalan continue d'être une langue parlée bien que son enseignement ait été interdit par le général Franco désireux d'unifier l'Espagne sous son régime et la Catalogne demeure une entité distincte qui se suffit à elle-même. Le goût de l'épargne allié à un sens aigu des affaires est peut-être le trait le plus saillant du caractère catalan. On le retrouve dans la cuisine d'aujourd'hui comme dans les châteaux et palais de jadis. Chaque chose a son emploi, sa place dans un pays où l'indépendance prime tout; richesse signifie indépendance et une cuisine abondante et savoureuse est signe de richesse.

La cuisine catalane est davantage une affaire de saison que de géographie. Il y a peu de préjugés alimentaires : on mange tout ce qui est comestible. Si, dans l'une des quatre provinces administratives de la Catalogne — Barcelone, Tarragone, Gérone ou Lérida —, on prépare un plat d'une certaine manière, on l'exécute de la même façon dans les trois autres provinces à un ou deux ingrédients près. Dans

Des langoustes décorent une *zarzuela de mariscos* (« opérette de fruits de mer ») sur la table d'un restaurant de Barcelone, El Canari de la Garriga. On fait la *zarzuela* avec tous les fruits de mer que l'on a sous la main. En dehors des langoustes, celle-ci contient des crevettes bouquets, des calmars, des palourdes, des moules, des *cigalas* (sorte de tout petits homards pourvus d'énormes pinces) et deux sortes de poissons.

toute la région, la cuisine dépend étroitement des produits saisonniers (produits fermiers, primeurs, poissons et fruits de mer, gibier). Des produits de qualité accommodés avec soin sont servis toute l'année : être économe en matière de cuisine, c'est souvent faire preuve de compétence et de mesure dans l'emploi et la combinaison des apprêts. Les menus d'excellents restaurants qui affichent très normalement une volaille aux fruits de mer suivi du foie cuit avec du sang de poulet ont de quoi faire dresser les cheveux des étrangers sur la tête (*). Mais, dans ce pays où la devise semble être « provision, profusion », l'étranger découvre vite que tout ce qu'il mange — quelle que soit la saison — en vaut la peine. Autrement dit, ce qui passe entre les mains d'un cuisinier catalan est toujours bon.

C'est cependant en été, la saison la plus agréable sur cette côte plus fraîche du nord de la Méditerranée, qu'on déguste la meilleure cuisine. Et l'endroit idéal pour cela n'est plus un secret. Depuis vingt ans, Européens, Américains et Anglais vont passer les trois mois d'été sur la côte rocheuse et découpée de la Costa Brava (Côte accidentée). Pendant près de 140 kilomètres, de la ville franco-espagnole de Port-Bou jusqu'à la ville espagnole de Blanes au sud, à condition d'éviter les ports de pêche et les plages que le tourisme a dénaturés, on peut presque partout savourer un plat qui fait oublier les paysages d'une beauté sauvage ou d'une grâce un peu surfaite qu'on a devant les yeux. Au bord de la mer, on commande bien sûr du poisson et des fruits de mer et la *zarzuela de mariscos (Index des recettes)* est l'un des meilleurs plats de la cuisine catalane.

Le terme *zarzuela* signifie opérette. Je commandai une *zarzuela de mariscos,* « opérette de fruits de mer, » un jour d'été, dans un restaurant de la plage de Tossa sur la Costa Brava. Bien que ce fût la spécialité de la maison et qu'il n'y eût pas grand monde, le garçon me pria d'attendre. Une *zarzuela* ne se prépare pas à l'avance. On la fait sur commande, car on doit la servir sur-le-champ. Il faut 20 minutes pour la faire malgré le nombre d'ingrédients. En attendant, le garçon m'apporta une bouteille bien fraîche de Torres, vin blanc sec de Villafranca del Panadés, le vignoble catalan qui s'étend au sud de Barcelone; je m'en délectai en le buvant comme je l'aime le mieux, avec une salade de laitue, tomates, poivrons, olives vertes, céleri en branches, radis, anchois, thon et sardines en boîte. Les Catalans sont justement fiers de leurs jardins potagers et chaque légume était parfaitement mûr, la pâle laitue la plus tendre du monde, et le tout composait une entrée délicieuse. Enfin, le garçon réapparut avec un long plat en terre fumant. Il le posa à côté de moi et me laissa me servir à ma guise, la *zarzuela* restant au chaud dans son plat en terre. L'odeur de cette collection très variée de poissons et de fruits de mer légèrement nappés de la sauce brune dans laquelle ils avaient mijoté et dont ils étaient imprégnés était fine et délicate. La sauce exquise faisait ressortir le goût de chaque poisson. Elle était composée d'un mélange de saveurs multiples : moules et langoustines, calmars et poissons variés à la chair ferme et blanche, huile, tomates, oignons, noisettes pilées et persil. Quelques gouttes d'absinthe ajoutées à la dernière minute en rehaussaient encore le goût.

L'été est la saison du homard froid, en salades consistantes qui combinent le plat de résistance et la salade : épais morceaux de homard,

(*) N. du P. : Le poulet aux écrevisses, la poularde aux huîtres sont aussi de vieux plats français !

branches croquantes de céleri, tomates, douce laitue nappée d'une fine mayonnaise au citron. Quand les ingrédients de la salade sont cuits, on appelle ce plat *xanfaina* et on le sert comme garniture d'une volaille ou d'un plat de viande léger. La *xanfaina* a le goût des légumes qui, jetés le temps de cuire dans un peu d'huile brûlante, gardent fraîcheur et saveur. Tous les légumes du jardin trouvent leur place dans une *xanfaina* qui ajoute de la fraîcheur aux repas d'été.

En été, on déguste aussi du poisson frais à chair blanche, braisé avec du fenouil ou du homard avec du poulet, mélange inattendu, semble-t-il, mais qui se combine dans la casserole d'un chef catalan en une double saveur, veloutée et aromatisée. Quand la saison bat son plein, on sert des langoustines simplement cuites à l'eau bouillante avec deux sauces froides, l'*ali-oli* et une sauce catalane d'origine tarragonaise, le *romescu,* faite avec de l'huile d'olive, des piments, des amandes, du vinaigre de vin et, parfois, des tomates.

Le *romescu* est un mélange roux qui ressemble un peu à la rémoulade créole de la Nouvelle-Orléans, composé d'amandes et de piments (*). Piquant et corsé, il met l'eau à la bouche. J'aime le *romescu* avec des crustacés froids mais il accompagne souvent aussi le lapin ou les grillades. On le sert avec l'ailloli et on mélange selon son goût les deux sauces dans son assiette. Certaines personnes mettent moitié *romescu,* moitié ailloli ; d'autres préfèrent la saveur dominante de l'ailloli.

Avant de s'aventurer, il vaut mieux goûter prudemment le *romescu* comme d'ailleurs la plupart des aliments en Catalogne. Il existe autant de *romescu* que de moutardes. Les recettes en sont variées, l' « originale » étant, dit-on, gardée secrète. Il y a des années, un jour, dans un village alors inconnu de la Costa Brava, je partageai le repas d'une famille de pêcheurs dont la femme avait confectionné un *romescu* d'après une recette qu'elle tenait de sa grand-mère. La sauce avait une belle couleur brique et un profond reflet. La demeure du pêcheur était bâtie sur une haute falaise qui se dressait à pic sur l'eau et l'odeur de la mer à travers les chapelets d'ail et de légumes séchés pendus au plafond avait aiguisé mon appétit. J'avalai une cuiller débordante de *romescu,* seule, sous le regard amusé de toute la famille qui attendait ma réaction. Elle ne se fit pas attendre : le souffle coupé pendant une bonne minute, j'essuyai mes yeux pleins de larmes tout en me demandant si la grand-mère de mon hôtesse jouissait d'une immunité génétique quant aux effets meurtriers du piment rouge. « Vous êtes très courageux », dit le pêcheur en hochant la tête, « et un peu stupide », ajouta son fils de quatre ans qui me dévisageait l'air déconcerté. J'appris que personne dans la famille depuis quatre générations n'avait utilisé plus d'une larme du *romescu* de grand-mère dans un bol entier d'ailloli. De cette manière, c'était délicieux et le piment qui emportait la bouche s'adoucissait en fine saveur. Mon hôtesse me donna un morceau de pain sec trempé dans du lait et de l'huile d'olive à sucer, ce qui, dit en passant, est un excellent antidote contre les brûlures causées par les épices. J'avais commis l'erreur de croire que je connaissais assez bien le *romescu* pour pouvoir m'en servir à ma guise. Ce *romescu* représentait un extrême, il est rarement aussi épicé. Seul ou mélangé à l'ailloli, il relève le goût de bien des aliments, des crustacés au lapin.

(*) N. du P. : La rémoulade française est une mayonnaise moutardée avec un hachis de cornichons, câpres, fines herbes, purée d'anchois. La rémoulade créole a dû remplacer l'anchois par le piment, que l'on trouve plus facilement là-bas.

Suite page 90

Abondance de fruits dans les vergers, profusion de couleurs sur la table



En dépit de son climat sec et de son sol aride, l'Espagne produit une variété étonnante de fruits. Des camions déversent chaque jour dans les villes les fruits des vergers et des vignes des quatre coins du pays. Les ménagères du marché de Barcelone *(à droite)* peuvent faire leur choix entre les raisins d'Almeria, les oranges de Valence, les citrons de Murcie, les pommes d'Oviedo, les figues d'Huesca, les dattes d'Alicante, les melons des environs de Madrid, les bananes des îles Canaries. Les fraises délicieusement parfumées *(ci-dessus)* proviennent de la campagne autour de Calella, près de Barcelone. Elles sont si délicates qu'on garnit le fond de leurs corbeilles de *lentejas* (herbes toujours vertes) pour ne pas les abîmer. Les fraises de Calella sont un régal local car elles sont très périssables; on ne les vend que dans la région de Barcelone.


PESCA

Quand on parcourt la Catalogne en été, on voit partout des pêches, des abricots, des poires, des cerises, des raisins énormes et exquis. Ils constituent d'excellents desserts et les premières fraises, servies avec une légère couche de sucre arrosée de jus d'orange acide, sont délicieuses. Arrosées de vin blanc sec, les pêches sucrées et parfumées de la fin de l'été sont un dessert merveilleux qui témoigne de la mesure et de l'intelligence des Catalans pour combiner les arômes. Mais, en été, les meilleurs fruits sont encore les innombrables melons, si variés, si beaux, si sucrés, qu'on les mange avec plaisir pendant toute la saison et même plus tard. De l'été à l'automne, sur la côte comme dans l'arrière-pays, le bruit sec du couteau qui tranche un melon mûr catalan vous met l'eau à la bouche.

Quand vient l'automne en Catalogne, les tables se garnissent de gros champignons charnus, les *rovellons,* autre exemple de l'ingéniosité catalane toujours active en matière de cuisine. Ces champignons des bois sont dédaignés dans le reste de l'Espagne. En Catalogne, au contraire, ils sont d'autant plus appréciés que leur saison est courte et qu'ils ne sont pas cultivés; la cueillette des *rovellons* est tenue terriblement secrète. Juste avant le début de l'automne, les ramasseurs de *rovellons* — souvent des connaisseurs qui, chaque année, en font la cueillette — parcourent les bois, repérant soigneusement les petites têtes qui commencent à poindre. Aucun d'eux ne révèle où et combien il en a vu. Mais, à la mi-automne, ils retournent sur les lieux avec un panier ramasser les champignons adultes. Ils entourent leurs allées et venues d'encore plus de mystère. Ainsi, je rencontrai un homme qui, parti le matin et sachant qu'il était suivi, n'avait pas hésité à faire un détour de 3 kilomètres pour semer « l'espion ». Les *rovellons* qu'il rapporta étaient des champignons frisés, roux, couleur terre et roses par-dessous. Il fallut les laver dans plusieurs eaux pour enlever le sable qui s'y était incrusté. Mais, une fois sur la table, ils récompensaient largement tous les efforts déployés pour leur cueillette et leur nettoyage. Grillés avec de l'ail et du persil finement haché, ils avaient une fraîche odeur de bois et de terre. Ils sont fermes et charnus et on les sert en hors-d'œuvre ou comme garniture d'un plat de viande ou de volaille, ou même comme léger plat de résistance. Ce légume sauvage, riche et savoureux, dédaigné de tous à l'exception des Catalans, vaut bien, à lui seul, un tour en Catalogne.

L'automne est aussi la saison de la chasse et le gibier ramené des plateaux est servi aussi bien dans les restaurants que dans les maisons bourgeoises des villes de Catalogne. Perdrix, cailles, lièvres sont parmi les meilleurs; un bon endroit pour les manger est Barcelone, la capitale de la province, qui rivalisait autrefois avec le port de Venise et qui est aujourd'hui la ville la plus prospère de la Méditerranée. Au cœur de Barcelone, se trouve une avenue ombragée, les Ramblas, et, sur le large trottoir central qui la divise en deux s'alignent des boutiques de livres, de fleurs, d'oiseaux, de bonbons, aussi nettes et arrangées que tout le reste dans la région où règne un ordre méticuleux. De chaque côté des Ramblas, restaurants et bistrots varient de la grande salle au décor élégant et féodal à l'arrière-salle de bar aux murs nus. Les restaurants chers ressemblent à de grands halls tapissés de glaces, remplis de tables chargées de quantité de plats, des olives et bouquets aux glaces et pâtisseries. Le *barrio chino* (quartier chinois), plus pauvre, dédale de petites rues pavées et de maisons qui attendent la nuit pour s'animer, compte plusieurs bars et restau-

rants où l'excellente nourriture fait oublier l'absence de décor. Une forte odeur d'huile d'olive, de parfum bon marché, de tabac, de bois taché de vin, de relents du port, flotte dans les rues. L'un des meilleurs plats que l'on y sert en automne est la perdrix rôtie, garnie de croquettes de jeunes choux et de rondelles de carottes, cuites au vin blanc avec d'autres légumes et parfumées à la cannelle et au laurier. Le goût fort du gibier est adouci par l'excellence des légumes frais bien accommodés. Aussi, tout ce qu'on fait cuire au charbon de bois ou au gril est exquis ici et une promenade le long les rues révèle ce qui est de saison. Les odeurs du gibier et des saucisses ou des moules du port en train de griller en plein air se mêlent et emplissent le dédale des rues.

Entre le quartier luxueux et les bas-fonds, au cœur de la ville de Barcelone, se trouvent les bars d'étudiants. Une heure avant le dîner, ils se remplissent de jeunes qui boivent de la bière ou du vin tout en vidant des assiettes de tentacules de poulpes cuits dans une sauce aux amandes fortement épicée où nagent peut-être quelques rondelles de saucisses grillées. Le plafond bas, aux poutres apparentes, est couvert de noms, de messages, de bribes de poèmes gravés par plusieurs générations d'étudiants. A l'heure du dîner, les bars sont pleins de jeunes et un épais nuage de fumée flotte entre les poutres du plafond — fumée des nombreuses cigarettes, du feu de bois, de la friture de poisson. A mesure que cette fumée descend, l'appétit des gens augmente et ils commencent à aller dîner chez eux ou dans des restaurants bon marché.

Un bon endroit pour dîner à Barcelone est le bord de mer; l'automne ne met pas un terme à la moisson de la mer. Les restaurants qui se suivent côte à côte, au bord de l'eau, font étalage de leurs fruits de mer devant leurs portes. Dans de grandes corbeilles rondes et plates, les poissons côtoient les coquillages et les crustacés présentés avec soin en couches géométriques, entourés d'algues luisantes ou les différentes espèces alternent : coquillages vert foncé, crevettes, soles transparentes, longues langoustines, *cigalas* (petits homards méditerranéens), calmars enroulés sur eux-mêmes, jeunes poulpes, anguilles violettes, moules, palourdes, huîtres. Comme une toile d'araignée, les corbeilles de fruits de mer sont disposées de manière engageante, si près de l'entrée de chaque restaurant que quiconque s'en approche pour les inspecter est déjà pratiquement prisonnier — et, à cet instant, l'araignée sous la forme d'un garçon apparaît sur le pas de la porte pour happer le client. Le meilleur des plats en cette saison est celui qu'on fait avec un poisson à la chair résistante, le *rape* (*).

Le *rape con cebollas* est un plat de ce poisson à chair blanche dont la texture et le délicat goût de marée se marient bien avec les minces rondelles d'oignons dorées dans une sauce au vin fortement aromatisée. Poissons et oignons se combinent en un plat substantiel merveilleux.

Il existe bien d'autres plats de poisson valant la peine d'être goûtés, dont deux que j'aime plus spécialement. Le premier, la *bullabesa* catalane rivalise en saveur et vigueur avec la bouillabaisse marseillaise. Le second, la *parrillada de pescado* est un échantillonnage de poissons et de fruits de mer grillés, servis brûlants avec du citron.

(*) N. du P. : Le *rape* est la baudroie, ou lotte de mer.

Suite page 94



Moisson marine nocturne à Barcelone

Le port de Barcelone abrite une flotte de 152 bateaux de pêche qui ramènent environ chaque année 5 000 tonnes de poissons, en particulier des sardines. Les pêcheurs de Barcelone partent le soir et forment un cercle sur la mer avec leurs bateaux gaiement éclairés de lanternes à huile. Les sardines, attirées par la lumière, sont attrapées dans des filets disposés en cercle. Les pêcheurs rentrent le matin pour la criée et, pendant la journée, ils réparent leurs filets à moins que leurs femmes ne les remplacent pour former la mosaïque de raccommodeuses photographiée à droite.



C'est un des mets les plus simples et les meilleurs d'Espagne.

Les agences de tourisme déconseillent en général à leurs clients de se rendre à Barcelone en hiver et les invitent au contraire à visiter des endroits plus tempérés ou plus pittoresques. Je crois qu'ils ont tort. Il y a quelque chose de spécial, de mystérieux presque, qui prend corps dans cette ville pendant les premiers mois de l'hiver, qualité étrange que la pluie met en valeur et qui donne tout leur prix aux longues marches à pied dans le vent et la bruine.

Je me rendis dans un restaurant du quartier gothique de Barcelone, un jour de décembre, alors que soufflait le premier vent d'hiver, froid sans être mordant, l'air humide léchant les murs de la ville comme des vagues. Un imperméable suffisait. Je connaissais à peine ce quartier aux hautes murailles, aux grandes arches, aux pierres grises dans la grise lumière où le promeneur solitaire est poursuivi par l'écho de pas qui ne semblent pas être les siens. S'il connaît mal le quartier, il risque de se perdre. Les murs paraissent infiniment hauts de chaque côté. Tout semble démesuré. Il semble toujours qu'on découvrira au prochain tournant la fin du quartier, telle la sortie du labyrinthe. Je me retrouvai ce jour-là dans une grande cour pavée, sombre : au centre, une fontaine d'où s'échappait un filet d'eau et, sur le côté, une église. Je n'avais pas aperçu âme qui vive depuis que j'étais entré dans le quartier, j'étais fatigué, j'avais faim. Un rai de lumière filtrait dans la cour et je me dirigeai vers lui. A l'angle, je bousculai presque une vieille femme, vêtue de noir, qui venait de la direction opposée. Je fis un saut en arrière et, au lieu de crier, la vieille femme renversa la tête et éclata d'un rire chantant. Je lui demandai le chemin d'un restaurant et elle me l'indiqua. « Vous avez faim ? » fit-elle et, comme si elle la faisait sortir du mur, elle tira une petite fille habillée de bleu cachée derrière elle et qui dévorait un sandwich. La vieille femme rompit le quignon du sandwich et me le mit dans la main : « Pour la route », dit-elle en catalan et les deux silhouettes disparurent à l'angle d'une maison. Je trouvai le restaurant deux ou trois rues plus loin. Je mangeai en marchant le bout de sandwich qu'elle m'avait donné. Il n'y avait rien à l'intérieur et, pourtant, le pain avait gardé la saveur du veau et aussi un goût de verdure, comme du persil écrasé avec des poivrons et de la tomate. Le quignon de pain n'avait pas 2 centimètres, il était rassis mais, ainsi imprégné de jus de viande et d'un petit goût de salade, il fut le meilleur hors-d'œuvre que j'aie jamais mangé. Je faillis revenir sur mes pas pour le lui dire mais, au lieu de cela, j'entrai dîner.

Le restaurant Agut d'Avignon, près du quartier gothique est un endroit idéal pour dîner l'hiver. Comme beaucoup de maisons rustiques de cette région, il est construit autour d'une grande cheminée dont les deux ailes s'avancent dans la pièce. Chez eux, les gens s'asseoient sur l'une ou l'autre des deux ailes, une simple table en bois entre eux pour manger ce qui grille sur le foyer ou dans le four de la cheminée. Dans le restaurant, il y a des tables partout, mais la cheminée reste le centre de la grande salle. Je m'assis à une table, face à la cheminée et commandai un peu de plusieurs plats. Il y avait des épinards vert sombre cuits avec des amandes et des pignons *(Index des recettes)*. Avec un bon verre de Torres rouge et corsé, ce fut une entrée excellente et revigorante par ce temps froid. A la table voisine, on servait dans des cassolettes individuelles des pieds de porc farcis. La viande et les légumes imprégnés de leurs sucs avaient un bouquet si délicieux

que je regrettai de ne pas les avoir choisis. Mais, à ce moment, arrivait ce que j'avais commandé, un bifteck de taureau et je n'avais plus aucun regret. Le bifteck avait une teinte très foncée et la viande au goût fort était merveilleusement assaisonnée et bien tendre. Il était garni de *xató,* une salade d'hiver composée d'endives à la vinaigrette, d'ail, d'amandes et de piments. Le *xató* est bien catalan en ce sens qu'il ignore l'aversion que les Espagnols nourrissent en général à l'égard des aliments épicés. Avec quelques saucisses ou un poisson mariné, c'est un plat nourrissant, suffisant pour le déjeuner. Avec le bifteck, c'était presque un repas trop copieux, mais la salade épicée accompagnait merveilleusement la savoureuse grillade. Pour le dessert, je pris un fromage de chèvre blanc, légèrement salé et servi glacé avec du miel épais. On ne pouvait mieux terminer un solide repas d'hiver.

Après le dîner, je rentrai à pied. Mes pas résonnaient dans la rue, je passais devant des fenêtres à travers lesquelles j'apercevais des volailles tournant sur des broches. Le poulet rôti catalan est incomparablement croustillant et succulent. La chair est ferme et sucrée. Le lendemain, j'en achetai un pour le déjeuner et l'emportai avec moi pour errer encore dans le quartier gothique car on ne se lasse pas de marcher au hasard des rues entre ces hautes murailles. Il se mit à pleuvoir et je m'abritai sous un avant-toit en pierre, qui me protégeait de la pluie mais non des éclaboussures d'une trombe d'eau que dégorgeaient de grimaçantes gargouilles, très haut au-dessus de ma tête. L'eau giclait autour de moi et, tandis que je mordais dans la chair croustillante et chaude du poulet, je me demandais pourquoi on déconseille aux touristes de visiter la ville en hiver. Je faillis soudain laisser tomber mon sac en papier avec mon poulet; à travers le ruissellement de la pluie, j'apercevais sur la façade opposée de l'autre côté de la rue étroite un bas-relief taillé dans la pierre, auquel la pluie battante, la lumière tronquée par l'eau et peut-être aussi mes propres rêves donnaient soudain vie. Ce bas-relief, sculpté dans la pierre, que la pluie magnifiait et déformait et que le temps avait en partie effacé, représentait la silhouette d'une vieille femme, la bouche ouverte et ayant auprès d'elle une petite fille.

Le printemps arrive brusquement en Catalogne et l'hiver est vite oublié, noyé dans la lumière. C'est l'époque des jardins potagers. Les légumes nouveaux sont accommodés de différentes manières, toutes excellentes. Avec des artichauts tout petits ou avec des asperges blanches, on fait de bonnes omelettes onctueuses, croustillantes sur le dessus. C'est aussi au printemps qu'on mange les *faves a la catalana,* des fèves *(habas* en castillan) cuites à l'étouffée avec des saucisses de porc dont on adoucit le goût avec deux ou trois brins de menthe, du persil, de la cannelle, des tomates et de l'ail. On mange des légumes à tous les repas car les Catalans, économes, utilisent tout ce qui pousse dans leur potager à chaque saison.

Un matin de printemps, j'allai aux environs de Barcelone visiter le vignoble de Torres d'où l'on tire un excellent cru. Je traversai une chaîne de collines enveloppées d'un épais rideau de brume et me retrouvai de l'autre côté dans les vignes qui s'étendent à perte de vue. On cultive la vigne et on fait du vin autour de la ville de Villafranca del Panadés depuis l'époque des Romains. Les vignes ont envahi le paysage et alignent leurs jeunes ceps aussi régulièrement que des chaumes. Je descendis de voiture et rentrai dans les celliers vastes et frais de la *bodega* de Torres, tout imprégnés de l'odeur des vins et

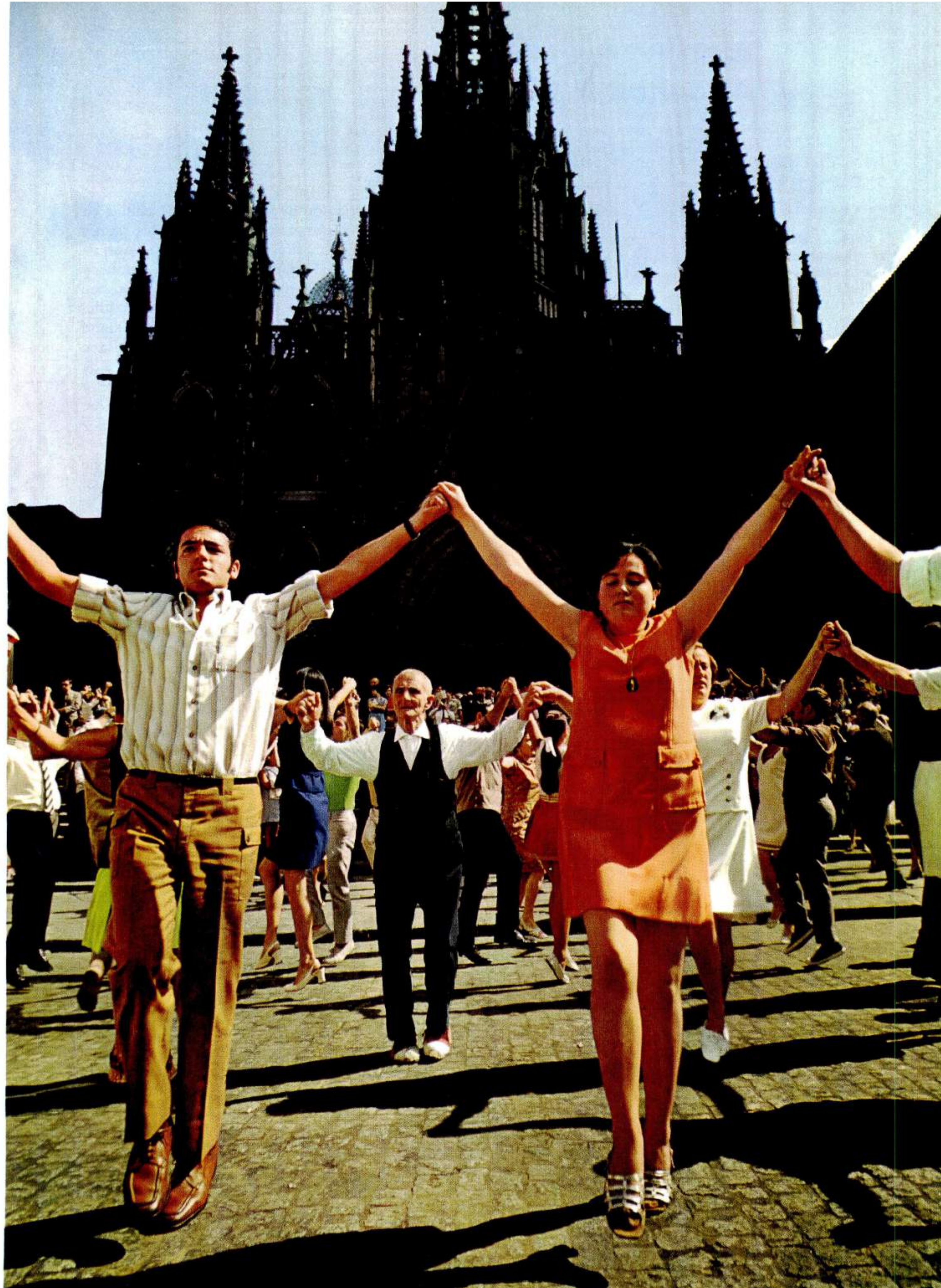
des alcools : les vins rouges capiteux ou légers, les vins blancs secs ou sucrés, les rosés qui tirent leur couleur des peaux de raisins qu'on y laisse flotter un certain temps, les cognacs ambrés qui vieillissent dans d'énormes fûts de bois. L'odeur entêtante du vin creuse l'estomac; un petit groupe d'ouvriers mangeaient sur les couvercles légèrement concaves de deux tonneaux qui leur servaient de table. Je partageai avec eux leur simple repas : des *botifarra amb mongetes*. Les *mongetes* (*) sont des haricots blancs cuits dans le même vin doux contenu dans les boudins. C'est un petit déjeuner solide pour un ouvrier par un matin froid et brumeux de printemps. Arrosé d'un verre de vin rouge corsé de Torres, du *Sangre del toro* (Sang de taureau) et dégusté ainsi au milieu de l'odeur des fûts imprégnés de vin et des vins eux-mêmes, c'était un repas revigorant (**).

Plus tard, ce soir-là, en pleine campagne, je goûtai des escargots grillés, arrosés d'un vin blanc généreux et accompagnés d'une *escalibada* de légumes variés, poivrons, oignons et aubergines nouvelles, grillés au charbon de bois en plein air, puis pelés, salés et servis chauds d'abord, froids ensuite. Il y avait ce jour-là une foire dans le village de Villafranca et on dansait la *sardana,* danse catalane d'origine grecque, pense-t-on, aussi différente du flamenco que les grillades froides de la friture chaude. On dirait une danse folklorique grecque moderne; elle est dansée en groupe car les Catalans s'expriment en groupe plutôt qu'individuellement, contrairement à la coutume espagnole où chacun exprime à travers sa propre couleur les blessures d'une culture. La *sardana,* loin d'exprimer l'angoisse, est une ronde joyeuse de danseurs précis qui ondoyent, tournent, virevoltent, à droite, à gauche comme un seul homme. Personne, dit-on, sinon un Catalan, ne sait danser la *sardana* sans compter à voix haute. La danse paraît aussi dépourvue d'émotion qu'elle est gracieuse et elle est douée d'une fluidité, d'une souplesse qui lui sont propres. A la fin de la danse, on servit un entremets qui est de tous les entremets catalans celui que je préfère, la *crema catalana,* une sorte de crème anglaise faite avec des œufs frais, du lait crémeux de ferme et recouverte d'une fine pellicule de sucre cristallisé brûlé. On la sert en couche plate dans une grande assiette et, en mangeant, on laisse tomber la croûte douce-amère dans la crème onctueuse en dessous dont la richesse est atténuée par l'amertume du sucre brûlé. Avant de quitter la Catalogne, on risque de manger plus d'assiettes de *crema catalana* que de raison.

(*) N. du P. : A noter que, dans le Sud-Ouest, on dit les « moungetos » et les « mojettes » en Charente. Selon les linguistes, la langue d'Oc a tiré ce nom du mot « moine ».

(**) N. du P. : A noter encore qu'il existe en Hongrie un vin rouge épais et foncé appelé également « Sang de taureau ».

Tous les dimanches matin, devant la cathédrale de Barcelone *(page ci-contre)* et sur les places d'autres villes de Catalogne, des masses de Catalans, suivant une tradition vieille de plusieurs siècles, se donnent la main pour danser la *sardana.* Un orchestre, invisible sur la photo, accompagne les danseurs.



CHAPITRE V - RECETTES

Ali-oli

AILLOLI

1 bol = 1 bol chinois ordinaire qui contient 4 dl (environ)

Pour 1 bol 1/3

- 4 à 8 gousses d'ail épluchées et grossièrement hachées
- 1/4 de cuillerée à café de sel
- 1 cuillerée à soupe de jus de citron
- 2 jaunes d'œufs
- 4 dl d'huile d'olive
- 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau froide

Pilez l'ail et le sel dans un mortier ou avec le dos d'une cuiller en bois. Arrosez de jus de citron. Mélangez bien. Ajoutez les jaunes d'œufs l'un après l'autre, en fouettant, et continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange épaississe. Versez-le dans un saladier et ajoutez-y de l'huile, 1/2 cuillerée à café à la fois, en battant avec un fouet ou un batteur électrique. Avant de rajouter chaque 1/2 cuillerée d'huile, assurez-vous que la précédente a été bien absorbée. Quand la sauce a déjà absorbé 1 dl d'huile, elle doit avoir l'aspect d'une crème épaisse. Ajoutez le reste de l'huile par cuillerée à café à la fois, toujours en battant. Si l'ailloli est trop épais et difficile à battre, ajoutez-y de temps à autre une cuillerée à café d'eau froide. Mais cette sauce doit être d'une certaine consistance. Rectifiez l'assaisonnement.

L'*ali-oli,* que l'on sert dans un bol ou dans une saucière, accompagne généralement les poissons grillés, bouillis ou pochés. On peut aussi l'utiliser avec la viande grillée.

Romescu

SAUCE PIQUANTE AUX AMANDES ET AUX PIMENTS

Pour environ 1 bol

- 4 cuillerées à soupe d'amandes mondées et effilées
- 1 cuillerée à café d'ail finement haché
- 1/2 cuillerée à café de cayenne
- 1 cuillerée à café de sel
- 1 petite tomate pelée, épépinée et finement hachée *(voir huevos a la flamenca, Index des recettes)*
- 4 cuillerées à soupe de vinaigre de vin rouge
- 1/4 de litre d'huile d'olive

Faites chauffer le four à 175°. Grillez les amandes sur une plaque, au centre du four, pendant 10 minutes. Quand elles sont dorées, pulvérisez-les dans un mixer ou pilez-les dans un mortier.

Pilez ensuite les amandes, l'ail, le cayenne et le sel dans un mortier avec un pilon, ou dans un bol avec le dos d'une grosse cuiller. Ajoutez la tomate et le vinaigre en mélangeant vigoureusement jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Versez cette pâte dans un saladier et ajoutez l'huile, 1 cuillerée à café à la fois, en battant avec un fouet ou un batteur électrique. Assurez-vous que chaque cuillerée a été absorbée avant d'ajouter la suivante. Lorsque la sauce a déjà absorbé 1 dl d'huile, elle doit avoir l'aspect d'une crème épaisse. Versez le reste de l'huile en petit filet, tout en continuant à battre.

La sauce doit être consistante. Rectifiez l'assaisonnement et servez avec viandes, poissons et fruits de mer, grillés ou bouillis.

NOTA : En Catalogne, on sert souvent le *romescu* avec un bol d'*ali-oli (ci-dessus)* et on combine les deux sauces selon son goût, à table.

Salpicón de mariscos

SALADE DE HOMARD ET DE CREVETTES

Pour 6 personnes

- 1 gros oignon, épluché et coupé en quartiers
- 4 cuillerées à soupe de vinaigre de vin
- 1 cuillerée à café d'huile d'olive
- 1 grande feuille de laurier
- 1 cuillerée à soupe de sel
- 750 g de crevettes non décortiquées
- 1 homard vivant, de 750 g à 1 kg

Dans une cocotte, mélangez l'oignon, le vinaigre, l'huile d'olive, le laurier, le sel et 2 litres d'eau. Portez à ébullition sur feu vif et jetez-y les bouquets. Réduisez la flamme et laissez frémir pendant 3 ou 4 minutes. Retirez-les avec une spatule à fentes et mettez-les de côté.

Portez de nouveau à ébullition le liquide restant dans la cocotte et plongez-y le homard, la tête la première. Couvrez et faites cuire sur feu vif jusqu'à ce que la carapace prenne une couleur rouge vif,

soit pendant 10 à 15 minutes. Retirez le homard et laissez-le refroidir sur une assiette.

Décortiquez les crevettes et coupez-les en dés.

Détachez, en les tordant, les pattes du homard à l'endroit de sa jointure avec le coffre et brisez les pinces en deux ou trois endroits, avec un casse-noix. Fendez le coffre en deux et enlevez la chair des pinces, de la queue et du coffre. Retirez le foie verdâtre et le corail rouge (œufs) et mettez-les de côté. Découpez la chair en dés de 1 centimètre et mettez-les au réfrigérateur, avec les crevettes, pendant une heure.

Pour faire la mayonnaise, ébouillantez un saladier à l'eau chaude, essuyez-le et mettez-y les jaunes d'œufs. A l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique, battez vigoureusement les jaunes pendant 2 minutes. Quand ils ont un peu épaissi, ajoutez 1 cuillerée à café de jus de citron, le sel et le poivre blanc. Puis, toujours en battant, incorporez-y la moitié de l'huile, une demi-cuillerée à café à la fois. Veillez à ce que la sauce soit bien liée avant d'ajouter encore de l'huile. La sauce doit alors avoir la consistance d'une crème très épaisse.

Versez le reste de l'huile en un petit filet, en fouettant sans arrêt. Ajoutez le reste de jus de citron, le vinaigre et le persil, toujours en fouettant. Passez le foie verdâtre et le corail (s'il y en a) au tamis fin ou au chinois directement sur la mayonnaise, en appuyant avec le dos d'une cuiller. Mélangez bien et rectifiez l'assaisonnement.

Au moment de servir, mélangez dans un saladier glacé les crevettes, le homard, la laitue, la tomate, l'oignon et les jaunes d'œufs. Ajoutez 1 dl de mayonnaise et retournez les crustacés et les légumes avec une cuiller afin de bien les enrober de sauce. Garnissez avec les blancs d'œufs émincés et servez le reste de la mayonnaise à part, en saucière.

MAYONNAISE
- 2 jaunes d'œufs
- 3 cuillerées à café de jus de citron
- 1/2 cuillerée à café de sel
- 1/4 de cuillerée à café de poivre blanc
- 1/4 de litre d'huile d'olive
- 3 cuillerées à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1 cuillerée à soupe de persil finement ciselé
- 1 bol de laitue finement ciselée (ou mieux de romaine)
- 1 tomate moyenne, pelée, épépinée et hachée *(voir huevos a la flamenca, Index des recettes)*
- 1 oignon moyen finement haché
- 2 œufs durs, les jaunes passés au tamis et les blancs émincés

Merluza marinera

FILETS DE COLIN POCHÉS A LA TOMATE ET AUX AMANDES

Pour faire le *sofrito*, faites chauffer l'huile d'olive dans un poêlon à fond épais sur feu modéré. Quand l'huile commence à fumer, jetez-y les oignons et l'ail et faites cuire pendant 5 minutes en remuant fréquemment jusqu'à ce que les oignons soient tendres mais non dorés. Ajoutez les amandes, le pain émietté, remuez 1 à 2 minutes avant d'incorporer les tomates. Sur feu plus vif, faites cuire à découvert pour faire évaporer la plus grande partie du liquide et donnez au mélange la consistance d'une purée assez épaisse.

Dans un poêlon à fond épais, portez à ébullition sur feu vif 1 litre 1/2 d'eau additionnée de 3 cuillerées à café de jus de citron et de 1 cuillerée à café de sel. Réduisez le feu, ajoutez les filets et laissez frémir, à découvert, jusqu'à ce que le poisson se fendille sous la pression d'une fourchette, ce qui demande de 5 à 8 minutes.

A l'aide d'une spatule à fentes, disposez les filets sur un plat chaud. Portez le *sofrito* à ébullition, sur feu moyen, versez-y la dernière cuillerée à café de jus de citron et ajoutez environ 1 décilitre du fumet de poisson, par cuillerée à soupe. Le *sofrito* doit napper la cuiller. Rectifiez l'assaisonnement. Versez la sauce sur le poisson et garnissez avec les amandes effilées et le persil. Servez immédiatement.

Pour 4 personnes

- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon finement haché
- 1 cuillerée à soupe d'ail finement haché
- 6 cuillerées à soupe d'amandes mondées, pulvérisées au mixer ou pilées dans un mortier
- 4 cuillerées à soupe de pain de mie émietté
- 4 tomates moyennes, pelées, épépinées et finement hachées *(voir huevos a la flamenca, Index des recettes)* ou 1 bol de tomates en conserve, égouttées et hachées
- 4 cuillerées à café de jus de citron
- 1 cuillerée à café de sel
- 1 kg de filets de colin ou d'aiglefin
- 4 cuillerées à soupe d'amandes mondées, légèrement grillées, effilées *(voir romescu, Index des recettes)*
- 2 cuillerées à soupe de persil finement ciselé

Pour 4 à 6 personnes

500 g de chorizo ou de toute autre saucisse fumée, à l'ail
1 cuillerée à soupe de saindoux
125 g de petit salé coupé en dés
1/3 de bol de ciboules finement hachées
1 cuillerée à café d'ail finement haché
1 dl de vin blanc sec
1 dl d'eau
1 cuillerée à soupe de menthe fraîche finement ciselée
1 petite feuille de laurier émiettée
1/2 cuillerée à café de sel
Poivre noir, fraîchement moulu
3 bols de fèves fraîches ou de fèves en conserve égouttées
2 cuillerées à soupe de persil finement ciselé

Habas a la catalana

FÈVES FRAICHES AUX SAUCISSES ET A LA MENTHE

Mettez les saucisses dans un poêlon et piquez-les en deux ou trois endroits. Ajoutez suffisamment d'eau pour les couvrir et portez à ébullition sur feu vif. Réduisez la flamme et laissez mijoter à découvert 5 minutes. Égouttez sur des serviettes en papier et découpez-les en rondelles de 1/2 cm.

Dans une cocotte à fond épais, faites fondre le saindoux sur feu doux. Ajoutez les dés de petit salé et, en remuant, laissez-les rendre leur graisse. Retirez-les avec une spatule à fentes quand ils sont croustillants et colorés et égouttez-les sur des serviettes en papier.

Ajoutez les ciboules et l'ail et faites cuire environ 5 minutes jusqu'à ce que les ciboules soient tendres, mais non dorées. Mouillez avec le vin et l'eau et ajoutez les rondelles de saucisse, le petit salé, la menthe, le laurier, le sel et le poivre. Portez à ébullition sur feu vif, réduisez la flamme et laissez mijoter 20 minutes dans la cocotte partiellement couverte.

Ajoutez alors les fèves et le persil et laissez mijoter à découvert encore 10 minutes, en remuant fréquemment pour réchauffer les fèves.

Rectifiez l'assaisonnement et servez les *habas a la catalana* aussitôt dans un plat creux chauffé.

Pour 6 personnes

1 homard vivant de 750 g
12 gros bouquets, non décortiqués
4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
2 oignons moyens finement hachés
1 cuillerée à soupe d'ail finement haché
2 petits poivrons, rouges ou verts, débarrassés de leurs graines et de leurs côtes et finement hachés
2 cuillerées à soupe de jambon *serrano* haché, de jambon de Bayonne ou de tout autre jambon fumé maigre
6 tomates moyennes, pelées, épépinées et finement hachées *(voir huevos a la flamenca, Index des recettes)*
1/3 de bol d'amandes mondées, pulvérisées dans un mixer ou pilées dans un mortier
1 grande feuille de laurier, émiettée
Quelques pincées de safran en poudre ou en filaments broyés dans un mortier
1 cuillerée à café de sel
Poivre noir fraîchement moulu
3/4 de litre d'eau
1 dl de vin blanc sec
1 cuillerée à soupe de jus de citron
12 moules nettoyées, brossées et ébarbées
12 palourdes, lavées et brossées
250 g de Saint-Jacques, fendues en deux

Zarzuela de mariscos

RAGOÛT DE FRUITS DE MER A LA CATALANE

A l'aide d'un couperet ou d'un grand couteau de cuisine, tronçonnez la queue du homard, à l'endroit de sa jointure avec le coffre et découpez-la en tronçons réguliers de 2,5 cm d'épaisseur. Tordez les pattes pour les détacher et fendez le coffre en deux dans le sens de la longueur. Retirez la poche gélatineuse (estomac) qui se trouve à hauteur de la tête et le long boyau intestinal blanc qui lui est attaché mais laissez le foie verdâtre et le corail noir, s'il y a lieu. Décortiquez les bouquets sans en ôter la queue. Réservez homards et bouquets.

Dans une cocotte à fond épais, faites chauffer l'huile d'olive sur feu modéré. Quand elle commence à fumer légèrement, jetez-y les oignons, l'ail, les poivrons et faites cuire 5 minutes en remuant fréquemment, ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres mais non dorés.

Ajoutez le jambon et faites cuire encore 1 à 2 minutes, avant d'incorporer les tomates, les amandes, le laurier, le safran, le sel et un peu de poivre. Portez à ébullition et faites cuire sur feu vif 5 minutes pour faire évaporer la plus grande partie du liquide et épaissir le mélange qui doit avoir la consistance d'une purée.

Mouillez avec l'eau, le vin et le jus de citron. Portez à ébullition tout en remuant bien et ajoutez homard, moules et palourdes. Couvrez hermétiquement la cocotte et faites cuire sur feu doux pendant 10 minutes. Ajoutez les bouquets et retirez les Saint-Jacques, couvrez de nouveau et faites cuire encore 5 minutes. Retirez les moules et les palourdes qui ne se seraient pas ouvertes.

Rectifiez l'assaisonnement de la *zarzuela,* saupoudrez de persil à volonté et servez dans la cocotte.



Le mélange harmonieux de multiples saveurs a valu à ce ragoût catalan de fruits de mer le nom de *zarzuela*, qui signifiie opérette en espagnol.



VI

Triomphe des sauces

Nichées dans les Pyrénées près de Saint-Sébastien, ces fermes ancestrales basques sont géographiquement coupées de l'Espagne et du monde. Dans l'isolement de leurs montagnes, les Basques ont jalousement préservé leur identité.

Dans le Nord-Est de l'Espagne, les sauces ont presque autant d'importance que le riz dans les provinces du Levant, bien qu'au premier abord cela puisse paraître surprenant, car on n'y fait même pas la distinction courante entre les deux termes *sauce* et *jus*. Pour la plupart des cuisiniers, le jus est le suc des aliments tandis qu'une sauce est plus ou moins un complément, servi à part. Mais, ici, les deux sont une seule et même chose : les jus et les éléments de la sauce sont presque toujours cuits ensemble avec l'aliment, jusqu'à ne former qu'un tout. Si « sauce » est le terme-clé des salles à manger de cette zone culinaire, « mélange » est le mot magique des cuisines.

On trouve comme un avant-goût de cet art des mélanges au nord-ouest de la Catalogne dans les deux anciens royaumes d'Aragon et de Navarre qui marquent le début de la zone des sauces et mènent directement dans les provinces basques *(Las Vascongadas)*, terre verdoyante et escarpée où l'on fait la cuisine la plus simple mais aussi la meilleure d'Espagne. On doit à l'Aragon les excellentes sauces *chilindrón* qui combinent tomates, oignons, ail, jambon *serrano* et poivrons grillés. Le meilleur exemple est peut-être celle de la province centrale qui porte le même nom que sa capitale, Saragosse. Connue autrefois sous le nom de Caesarea Augusta d'après l'empereur romain qui y avait établi son quartier général, le nom Saragosse lui-même semble être une sorte de mélange de cette ancienne appellation de la ville. Les habitants de Saragosse mélangent légumes et poulet *(pollo a la chilindrón, Index des recettes)*, agneau, lapin, chevreau ou veau, tous aliments qui peuvent être accommodés à la sauce *chilindrón*. Il faut aller faire un repas dans l'une des vieilles tavernes de teinte grisâtre de la ville au bord de l'Èbre, la plus longue rivière d'Espagne.

Le *chilindrón* a un goût piquant, corsé, qui semble émaner de la viande elle-même plutôt que de tout ce qu'on y a rajouté. Même le nuage de vapeur qui s'élève au-dessus du plat est davantage le fumet de la viande que celui de la sauce. Un morceau de choix, très tendre, est de règle, mais on dit que tout est meilleur préparé *a la chilindrón,* vérité facile à vérifier en imbibant de sauce une croûte de ce bon pain léger d'Aragon. Ici, dans la zone des sauces, le pain fait, d'un bout à l'autre, partie intégrante du repas et, dans le vocabulaire du Nord de l'Espagne, on ne trouve pas plus de différence entre tremper et pomper qu'entre sauce et jus.

On emploie le pain pour sa consistance autant que pour son goût comme, par exemple, dans la préparation des *migas* — plat national espagnol avec des variantes régionales dans toute la péninsule ibérique; je les préfère à la manière aragonaise. Les *migas* sont des croûtons de pain frits qui n'ont rien à voir avec les nôtres. On a prétendu que les *migas* sont le plus ancien plat de toute la péninsule, ses origines remonteraient à la cuisine ibérienne ou celtibérienne primitive (*). Une Aragonaise d'aujourd'hui vous dira en plaisantant, mais non sans fierté, qu'il y a bien longtemps une de ses aïeules mijotait des sauces si bonnes que son compagnon trempait des morceaux de pain non seulement dans le plat terminé mais aussi dans la casserole pendant la cuisson et même dans l'huile qui chauffait avant que la cuisson n'ait commencé. En Aragon, aujourd'hui, pour préparer les *migas,* on coupe ou on brise en tout petits morceaux de la taille d'un pois chiche du pain rassis de la veille, que l'on enveloppe dans un linge humide salé. Le lendemain, on fait chauffer de l'ail dans de l'huile puis on l'en retire et on y jette les *migas.* On peut ajouter de petits morceaux de jambon et on laisse dorer le pain jusqu'à ce qu'il devienne roux.

Les *migas* se mangent dans toute l'Espagne avec n'importe quoi. Mais les meilleures *migas* que j'ai mangées m'ont été servies à Saragosse dans un petit bistrot où les tables étaient si rapprochées qu'il semblait que tout le monde aurait à se lever si un client de plus entrait. Une grappe de raisins blancs, mûrs et sucrés, accompagnait les *migas* frites avec de petits morceaux de jambon *serrano* noir et salé, encore grésillants. Les *migas* et le jambon étaient presque trop brûlants pour être croqués et le raisin était glacé. Pendant qu'on les mangeait, températures et goûts se fondaient dans la bouche en une sauce exquise. Arrosées d'un vin rouge corsé, les *migas,* dans ce petit bistrot de Saragosse, étaient à la fois hors-d'œuvre, plat principal et dessert. Plat peu connu hors d'Espagne, les *migas* font les délices des Espagnols.

Quand on quitte Saragosse pour se rendre dans l'un des petits villages des provinces de Huesca ou Teruel, on est frappé par l'amabilité, le calme des gens qui ne ferment pas leur garde-manger à clé la nuit, qui dansent, chantent, mangent, mais toujours avec égard pour autrui, chose assez rare en Espagne. Comparez vos impressions avec celles que vous avez ramenées sur la région voisine : si vous avez demandé votre chemin dans une ville de Catalogne, vous avez dû vous aper-

(*) N. du P. : Le mot vient du latin *mica* signifiant parcelle ou morceau. Il a donné son nom aux « miques ». Les miques françaises dans toute la région du Sud-Ouest sont diverses mais, comme les *migas* espagnoles, de même origine. Elles remontent, en effet, très loin dans le temps et furent d'abord (elles le restent en Quercy) à base de farine et non de pain. A Madrid, on prépare ce plat avec du pain noir.

cevoir que les Catalans, toujours actifs, n'ont pas le temps de vous renseigner. Ici, en Aragon, abordez un vieil homme dans la rue, demandez-lui l'adresse d'un restaurant ou d'une auberge, il ne se contentera pas de vous indiquer un endroit où l'on mange bien, il vous y conduira, s'asseoira à votre table, passera la commande, mangera avec vous et, vraisemblablement, insistera pour régler l'addition. Il étudiera le menu avec soin avant de commander : peut-être un *cochifrito (Index des recettes)*, fricassée d'agneau sauté avec de l'ail et des oignons émincés, un filet de citron et du persil frais, ciselé. Le léger piquant et le soupçon d'amertume de la sauce font ressortir la saveur du jeune agneau donnant à la viande un goût nouveau. Le vieil homme suggérera encore de la langue de veau *a la aragonesa*. Si vous acquiescez, il se penchera pour humer la cassolette qui contient la langue, les tomates, les carottes, les pommes de terre, les navets entourés d'une sauce brune, lisse, faite avec le jus de la langue et des légumes mijotés ensemble, additionnés d'un bon morceau de chocolat fondu. La sauce relève le goût et le chocolat fait si bien partie du tout que la saveur sucrée semble venir de la viande elle-même; on croit que la langue a un mystérieux goût de chocolat que l'on n'avait jamais remarqué auparavant. Le vieil homme vous quittera pour retourner à ses affaires avec un bon sourire où se lit une certaine fierté.

La Navarre, au nord-ouest d'Aragon, fait aussi un généreux usage du chocolat dans sa cuisine surtout avec de petits oignons glacés, dans une sauce fine qui accompagne une perdrix ou un jeune pigeon *(pichones estofados, Index des recettes)*. La viande relevée du gibier se marie délicieusement avec le léger arrière-goût du chocolat.

Bien que peu étendue, la Navarre a donné à l'Espagne de nombreux autres plats où l'on retrouve, dans une cuisine proche de la cuisine aragonaise, les traces de la grande cuisine basque. La Navarre, le plus petit des cinq royaumes chrétiens du Nord de l'Espagne à l'époque où le Sud était aux mains des Maures, n'a formé qu'une province. Sa capitale, Pampelune, ne porte pas le nom de la province comme c'est la règle ailleurs. En juillet, pour le festival de San Fermín qu'Hemingway a rendu célèbre dans le monde entier, on lâche dans les rues étroites de Pampelune une horde de taureaux qui se lancent à la poursuite des éléments mâles de la ville; ceux-ci courent, trébuchent et se précipitent dans l'arène où ils se sentent relativement en sécurité. Le soir, on sert un *pastel de conejo* (pâté de lapin) où la viande est enveloppée d'une pâte légère, faite de pommes de terre parfumées au romarin et au thym sauvage ainsi qu'un excellent fromage de chèvre de la vallée de Roncal, tout imprégné des herbes des montagnes de la Navarre.

Après le festival, au mois d'août, enfoncez-vous dans les monts et les vallées des douces Pyrénées de la Navarre. Des torrents de montagne, clairs, scintillants, bondissent entre les racines des arbres, l'herbe drue, les rochers escarpés, cascadent jusque dans la vallée, emportant dans leurs flots les truites que les pêcheurs et les gourmets du monde entier viennent chercher ici. La chair de la truite navarraise est plus succulente, plus tendre, plus fine que celle de n'importe quelle autre truite. On la prépare de plusieurs manières, une des meilleures étant celle qui consiste à la faire mariner dans du vin rouge corsé avec des grains de poivre, de la menthe fraîche, du thym et du romarin de montagne, du laurier, des oignons hachés et des herbes aromatiques séchées *(truchas a la navarra, Index des recettes)*. La truite est ensuite pochée dans le liquide même dans lequel



Suivant la vocation traditionnelle de son peuple, un berger basque garde les moutons sur les pentes de la Sierra de Aralar, dans la province de Guipúzcoa. On appelle *lachas* ces brebis élevées pour leur lait plutôt que pour leur laine.

elle a mariné puis servie, garnie de pommes de terre vapeur et parfois de carottes et nappée d'une sauce faite avec le jus de cuisson et liée avec des jaunes d'œufs. Le goût du poisson mêlé au parfum des herbes de la montagne et du vin rouge a une fraîcheur délicieuse.

Mais, pour les puristes qui aiment le goût naturel de la truite fraîche, la règle de base de la cuisine espagnole est respectée en Navarre comme ailleurs dans la péninsule : la méthode la plus simple est aussi la meilleure. *Truchas a la navarra,* plat connu dans toute l'Espagne et servi dans les plus grands restaurants d'Europe, est originaire des alpages de Navarre. Les bergers qui gardaient les troupeaux attrapaient des truites dans les ruisseaux puis, sur un feu de branches de romarin et de thym, faisaient chauffer leur poêle dont ils frottaient le fond avec un morceau de gras de jambon *serrano* emporté dans leur besace, avant d'y jeter la truite entière, nettoyée et vidée sans être écaillée, la laissant bien cuire de chaque côté. Le seul assaisonnement était le sel contenu dans le gras du jambon séché sur les glaciers. Quelquefois, de petits morceaux de jambon tombaient dans la poêle avec le gras et on en vint à les y laisser exprès et à les servir parsemés sur le poisson comme une sorte de condiment, enfin à piquer la truite de petits morceaux de jambon. La façon traditionnelle de préparer la truite en Navarre (la meilleure, selon certains) est donc tout simplement de la

fendre dans la longueur et de la fourrer de jambon *serrano* avant de la faire frire dans une poêle. Cette fois-ci, la sauce n'est ni dessus ni dessous, mais à l'intérieur de l'aliment. L'assemblage du jambon salé et de la truite de montagne se combine en une saveur délicate, subtile, qu'on attribuerait volontiers à l'habileté du chef d'un restaurant élégant, plutôt qu'à l'esprit inventif du berger qui la faisait cuire et la mangeait dans la poêle même.

De Navarre, on pénètre facilement dans le pays Basque dont la cuisine est la plus renommée d'Espagne. Il faut entrer brusquement dans une cuisine basque, il n'y a pas d'autre introduction à la façon basque de cuisiner. La cuisine du pays Basque, comme ses habitants et sa langue, est une entité.



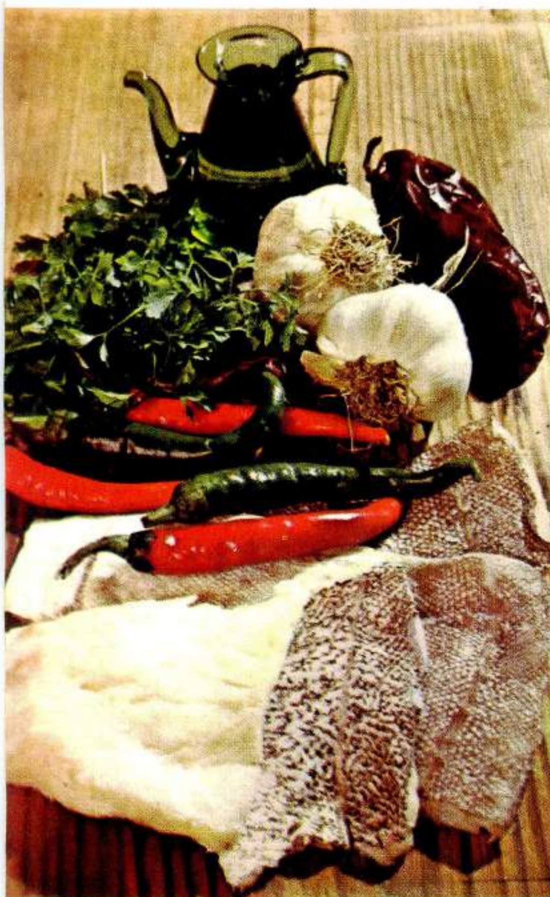
Le fromage basque *idiázabal* est fait avec le lait des brebis à longs poils du pays, les *lachas*. Salés et fumés dans les fermes des éleveurs de moutons, les fromages ont une saveur délicate, mais varient en qualité.

L'histoire du peuple qui habite les trois provinces basques espagnoles du Guipúzcoa, Vizcaya et Álava, et la province basque française est recouverte d'un voile de brume semblable à ces brouillards qui s'abattent brusquement sur le poissonneux golfe de Gascogne et cernent les montagnes qui, une minute plus tôt, se découpaient sur le ciel bleu. Personne ne sait exactement qui sont les Basques, appelés les Cantabri, « les chanteurs excellents », par les Romains, ni d'où ils viennent. Les Espagnols et les Français les appelèrent Vascos, qui signifie tout simplement « les Hommes » et eux-mêmes enfin s'appellent Escualdunacs, ce qui dans leur propre langue signifie « les Hommes à la main adroite ». Il existe de nombreuses théories quant à leur origine : d'après celle admise actuellement, les Basques descendraient des premiers occupants de la péninsule. Les syllabes mordantes, hachées, rondes de leur langue, l'euskera, sont comme eux d'origine mystérieuse. Elles n'ont rien de commun avec les sonorités castillanes, catalanes ou portugaises — la langue basque n'est pas une langue romane et, par conséquent, elle n'a pas les mêmes racines. La langue basque pour l'Espagnol comme pour le Français est aussi étrangère que le castillan pour un Japonais. Le costume blanc traditionnel, ceinturé d'une écharpe aux couleurs chatoyantes, des Basques—avec les espadrilles de toile blanche à semelle de corde qu'on appelle *alpargatas,* la large bordure cramoisie de la ceinture, le *makila,* qui est à la fois une canne et une arme, et le fameux béret, ou *boina* — est le même pour les hommes que pour les femmes; il est aussi différent du costume andalou que le sari indien l'est du kilt écossais. Paradoxalement, la cuisine basque ne surprend pas un palais espagnol. C'est parce qu'elle s'est affirmée à partir des mêmes ingrédients, du même climat aussi. Mais, si cette cuisine n'est pas la plus originale d'Espagne, elle est incontestablement la meilleure.

On peut en partie attribuer l'excellence de la cuisine basque à l'énergie virile, l'exubérance, la fougue des Basques eux-mêmes. Les actifs Catalans, pourtant les plus proches par le tempérament et par les tendances séparatistes, semblent paresseux par comparaison. Mais, tandis que le Catalan préserve son individualité, le Basque est si imbu de son originalité, qu'il n'y fait plus attention. Il est lui-même, il vit de la manière qui lui est la plus naturelle — et qui ressort dans sa cuisine comme dans toutes ses entreprises. Son but n'est pas d'être différent, mais d'exceller et il excelle en tout, dans le domaine gastronomique, comme dans celui des sports. Le Basque manifeste sa supériorité dans n'importe quel plat, si bien que les menus de tous les restaurants d'Espagne se font l'écho des spécialités basques. Tout plat suivi de la mention *a la vasca* (à la basquaise) vaut la peine d'être commandé

si le chef s'en tient à la vraie recette. Il en va de même pour les plats *a la vasconia, a la vizcaína, a la vascongada* (variantes de *a la vasca*). Les mentions *a la bilbaína, a la iruñesa, a la donostiarra, a la vergarense, a la guipuzcoana, a la tolosana* ou *a la easo,* indiquent des provinces ou des villes basques. Quel que soit le nom, s'il s'agit d'un plat basque authentique, commandez-le dans n'importe quel restaurant, vous ne serez pas déçu.

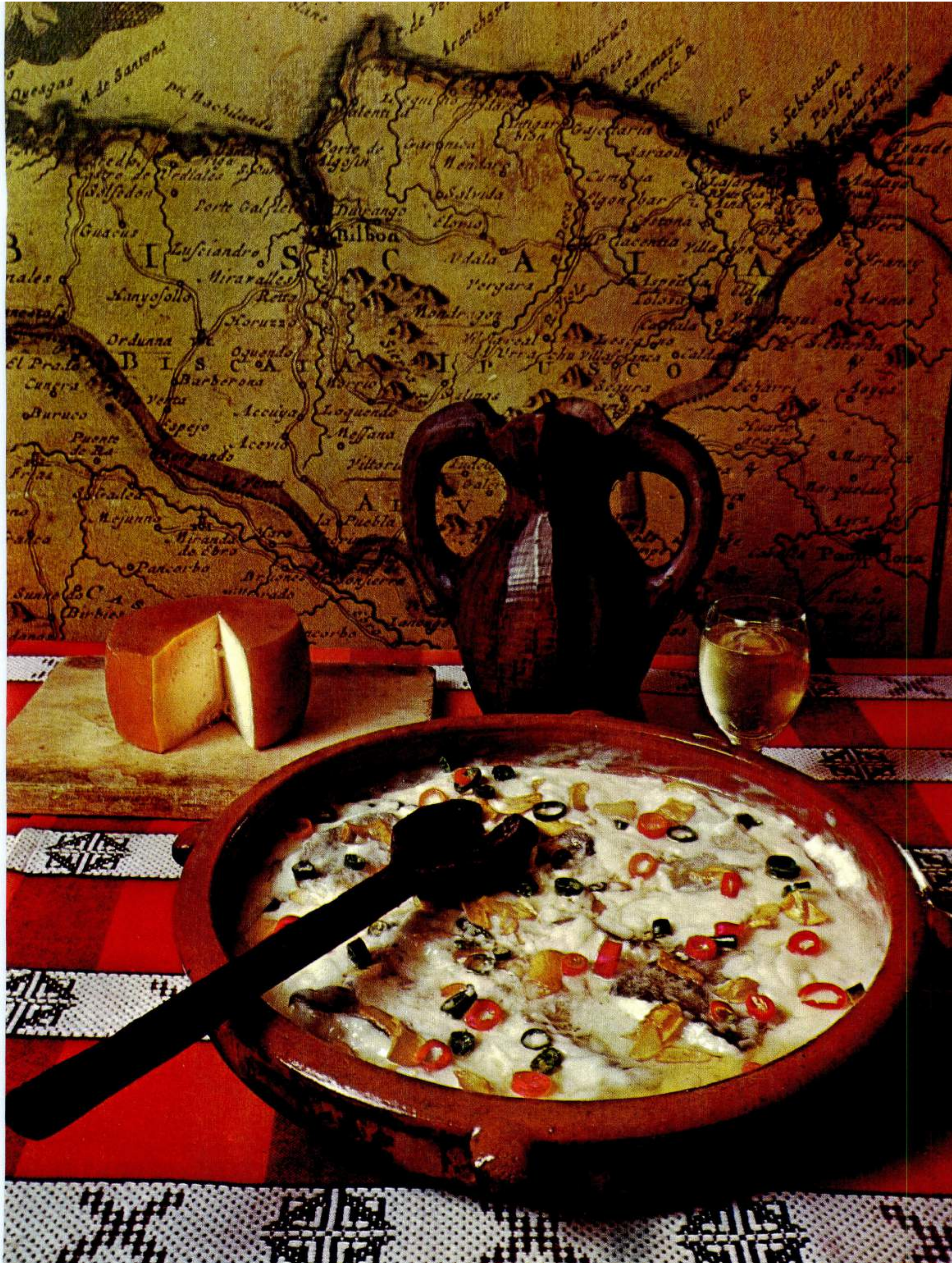
Si vous goûtez la cuisine basque dans un des cercles gastronomiques privés de la région, vous ferez un repas que vous ne pouvez faire nulle part ailleurs. Les grands cercles gastronomiques sont réservés aux fins gourmets; le nombre des membres est limité et le jeune Basque désireux d'y entrer doit en général attendre le décès d'un membre plus âgé. C'est à Saint-Sébastien, capitale de la Guipúzcoa, que fut fondé, en 1870, le premier cercle gastronomique espagnol. Il existe aujourd'hui des cercles semblables dans presque toutes les villes des provinces basques et même dans les bourgs et certains villages. Pour y être admis, il faut remplir deux conditions : d'abord, il faut être invité par l'un des membres, ensuite il faut être du sexe masculin car, en pays Basque, la cuisine est strictement une affaire d'hommes. Les femmes basques sont respectées, aimées, traitées avec infiniment d'égards et de bonté, mais elles doivent rester à leur place et leur place n'est pas dans la cuisine ! Les femmes ne sont autorisées à se rendre aux réunions du cercle qu'en de rares occasions : la veille de l'Assomption, le 15 août et le jour de la saint Sébastien (le 20 janvier). Ces dates mises à part, aucune femme ne peut pénétrer dans le sanctuaire, excepté peut-être une femme de ménage, si on n'a pu trouver un homme pour faire la vaisselle et récurer les casseroles.



Les trois ingrédients principaux du plat basque *bacalao al pil-pil,* sont la morue, l'ail et l'huile d'olive. Les autres ingrédients tels que les piments et le persil, également photographiés ci-dessus, peuvent être utilisés en garniture. Le *bacalao al pil-pil* est servi dans le plat en terre de la cuisson. Au restaurant Guria, à Bilbao *(page ci-contre),* on le sert accompagné d'un verre de *txakoli,* vin blanc du pays. Un morceau de fromage de brebis constitue le dessert.

Avant de vous inviter, votre hôte jette un regard prudent autour de lui et vous demande presque avec un clin d'œil et sur un ton que les hommes réservent en général pour un autre genre de question : « Est-ce que vous êtes homme à apprécier la bonne chère... ? » Répondez oui et descendez avec lui les rues pavées du vieux quartier de Saint-Sébastien, un soir de printemps. La ville blanche, adossée à de basses collines, est cernée par l'eau bleue du golfe de Gascogne. Sur le chemin, invitez votre hôte à prendre un verre de *txakoli* dans un bar. C'est du vin blanc âpre, qui n'est pas sans rappeler le cidre et qu'on ne trouve que là; il ne supporte pas le transport, ne serait-ce que dans une autre région d'Espagne. Commandez en même temps une *ración* d'anchois frais grillés et une autre de sardines fraîches, grillées aussi. Les filets d'anchois en boîte ne ressemblent pas aux fines lamelles croustillantes des anchois chauds non salés, arrosés du pétillant *txakoli* glacé. Mais goûtez aussi ceux en boîte, servis sur un demi-poivron, rouge, cru ou grillé; ils sont délicieux à l'apéritif. Les sardines grillées que l'on mange sur toutes les côtes espagnoles sont encore plus légères ici car, dit-on, les poissons pêchés dans les eaux froides du golfe de Gascogne sont les meilleurs. Les Basques, en vrais snobs, méprisent le poisson pêché ailleurs, aussi frais soit-il. Ils prétendent que, dans les eaux tièdes de la Méditerranée, le poisson est trop détendu et qu'il perd de sa vitalité et de son goût (*); par contre, plus au nord, en remontant l'Atlantique, le poisson, morue exceptée, engourdi par les eaux froides, a plus de saveur. Mais un poisson pris dans les eaux bleu gris du golfe de Gascogne regorge de vigueur

(*) N. du P. : Et ils ont raison ! Le poisson de l'Atlantique et jusqu'en Bretagne est supérieur au poisson de la Méditerranée.



M. de Santona
Bilbao
Durango
Lusciandro
Miravalles
Mondragon
Vergara
Placentia
Tolosa
Ordunna
Barberona
Orduna
Accuya
Loquendo
Vittoria
La Puebla
Miranda de Ebro
Pancorbo
Frias
Espejo
S. Sebastian
Pasages
Orio R.
Echarri
Pamplona



A la terrasse d'un restaurant sur le port de pêche de Bermeo, en pays Basque, un chef fait griller de succulentes daurades et deux côtes de veau.

et de saveur : il est prêt pour la cuisine où les chefs basques sauront le traiter comme il le mérite.

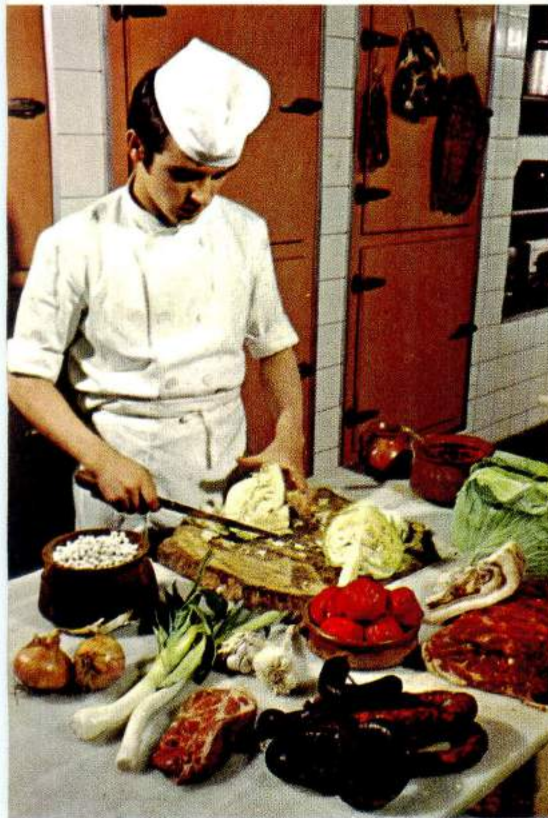
Gravissez maintenant la colline raide qui vous conduit devant une grande porte en chêne; votre hôte tire une grosse clé de sa poche et ouvre le sanctuaire. Chaque membre possède sa clé. Vous traversez le foyer pour entrer dans l'unique grande salle, pleine des odeurs des aliments en train de mijoter. C'est ici la salle de banquet, la salle de séjour, le salon de lecture, en fait c'est la seule pièce. De longues tables de bois sombre, solides, massives, s'alignent devant les murs blancs; d'un côté des bancs, de l'autre des chaises. La pièce est confortable, fonctionnelle, mais il n'y a aucune recherche de luxe comme c'est souvent le cas dans un cercle d'hommes. On vient ici pour s'asseoir à table et bien manger, pas pour sommeiller dans les fauteuils de cuir. Il est de règle de ne pas porter de cravate et encore moins une veste. A l'entrée, à gauche, il y a dans une niche dans le mur, un objet rond qui ressemble à la roue d'une roulette avec un creux au centre. C'est la caisse où, à la fin de la semaine, chaque membre règle ses repas et ses boissons. On respecte la règle d'honneur. Personne ne contrôle, aucun membre ne demande à voir ce que les autres versent dans la caisse. C'est une démocratie aristocratique. Avocats, banquiers, pêcheurs, commerçants, assis côte à côte devant les tables en bois, attendent leur repas en bavardant ou en lisant le journal. A droite, dans un renfoncement, se trouvent les apéritifs et les liqueurs, il n'y a pas de barman. Chacun se sert ou sert son voisin et prend mentalement note de ce qu'il a pris pour verser l'argent dans la caisse avant la fin de la semaine. Le vin est acheté en tonneaux et mis en bouteilles sur place, la bière livrée en barils. Au bout de la pièce, sans séparation, se trouve la cuisine : 2 énormes réfrigérateurs, 5 fours, 5 éviers, 20 à 25 cuisinières à gaz, 4 plans de travail pour hacher, des centaines de casseroles, des tiroirs remplis de tabliers et d'ustensiles de cuisine. Un homme robuste est en train de laver des soles; à côté de lui, un jeune homme s'apprête à faire dorer un poulet dans l'huile après l'avoir saupoudré d'ail, de persil et de piment; un autre hache des oignons tout en surveillant une marmite fumante qui sent le homard et le vin blanc. Chacun vous montrera ce qu'il fait, comment il le fait, pourquoi il n'y a pas d'autre manière de procéder pour obtenir le même résultat. Ici, il n'y a pas de secrets. Mais vous êtes invité et il faut vous asseoir à l'une des tables en attendant d'être servi.

Etre invité dans l'un des cercles gastronomiques basques, c'est se trouver dans une situation enviable : tout le monde vient à vous. Chaque chef ici est une vedette et toute personne qui ne sait pas faire la cuisine est très demandée parce que tous peuvent cuisiner pour elle. Votre hôte n'a qu'à ne pas vous lâcher si vous n'êtes pas cuisinier, car vous êtes un être rare. Dès que vous vous asseyez, quelqu'un se précipite pour vous demander de goûter ceci ou cela — une soupe de crabe ou de homard, riche de toutes les saveurs du golfe de Gascogne ou une entrée aux œufs, une *piperade :* poivrons grillés et pelés, rondelles d'oignons blancs, tomates et jambon *serrano* sautés ensemble comme sauce puis mélangés à des œufs frais légèrement battus, le tout exhalant l'odeur fraîche des champs et du bon air pur de la campagne (*). Ou bien, ce sera des œufs brouillés, versés dans un poêlon

(*) N. du P. : En fait, la pipérade est un mélange de poivrons, tomates, oignons. Si l'on y ajoute des œufs, il faut dire : omelette à la pipérade ou œufs brouillés à la pipérade. Si l'on y ajoute aussi du jambon, le plat devient œufs brouillés à la pipérade et au jambon.

où mijotent de tendres feuilles d'épinards et des crevettes roses du golfe de Gascogne. Un autre aura préparé un *changurro (Index des recettes),* gros crabe rond de la côte découpé et mijoté dans l'huile avec des tomates en purée, des oignons, des poireaux, de l'ail et du persil, et peut-être même flambé au cognac espagnol puis replacé dans sa carapace et doré à four chaud quelques minutes. Il en ressort grésillant, rouge et or, sorte de sauce, d'essence de crabe, ayant davantage le goût de crabe que le crabe lui-même. Au milieu de la table, il y a des assiettes de différents poissons accommodés avec une variété de sauces et des bols de coquillages cuits à l'eau bouillante, servis froids, que tous se partagent. La cuisine basque excelle dans la préparation des poissons et des fruits de mer extrêmement variés, accommodés de mille et une manières.

Pendant que vous mangez, votre voisin de table vous prie de goûter des *kokotxas,* longs morceaux gélatineux et translucides découpés dans la gorge du colin. Ce morceau est le plus délicat et le plus apprécié de ce poisson avec lequel on rémunère encore parfois les pêcheurs pour leur travail. Le matin, dans les marchés basques, s'alignent des corbeilles pleines de *kokotxas.* On les fait cuire dans une cocotte en terre dans une sauce basque particulièrement fine qu'on appelle simplement sauce verte — celle-là même que votre autre voisin savoure avec une épaisse tranche de tendre colin. On l'appelle sauce verte parce que les éléments de base en sont les petits pois et le persil; ils se combinent avec l'ail, l'huile et les sucs du poisson mais la sauce n'est jamais remuée. Au pays Basque, on secoue volontiers la cocotte pour empêcher les aliments d'attacher au fond et on laisse cuire à petit feu pour donner le temps aux sucs du poisson de se fondre dans l'huile et de former la sauce. Les Basques n'ajoutent rien qui risque de changer le goût de l'aliment, ce n'est pas ce qu'ils cherchent. Les éléments de base donnent graduellement à la sauce son aspect et sa saveur : on assaisonne très légèrement. On met volontiers des pointes d'asperges ou d'autres légumes, mais rarement des épices. La sauce acquiert son goût et sa vigueur grâce à la combinaison subtile d'éléments simples, savamment dosés par la main d'un maître queue qui respecte la saveur naturelle des aliments et cherche non à la déguiser mais, au contraire, à la renforcer. C'est peut-être le seul but de cette cuisine raffinée.



Un chef de Santander taille un chou en julienne pour l'*olla podrida,* ragoût vigoureux que mangeait Don Quichotte. Très proche du *cocido madrileño (Index des recettes),* l'*olla podrida* contient du chou, des haricots blancs, des oignons, des poireaux, de l'ail, des tomates et cinq viandes : jambon, boudin, chorizo, échine de porc et lard fumé. Le Bodega del Riojano, restaurant de Santander *(page ci-contre),* sert l'*olla podrida* dans la cocotte de cuisson accompagnée de pain et de vin rouge.

L'appétit autant que la gourmandise basque sont célèbres dans toute l'Espagne. La *comida* substantielle d'un Madrilène paraît mesquine à côté d'un repas basque. Après une entrée aux œufs et le plat de poisson, votre hôte vous offre une volaille — poulet ou canard cuit dans une sauce au vin légère, parfumée aux amandes et au citron. Puis, on vous sert un ragoût de veau ou un morceau de chevreau rôti entier. On dit que deux Basques peuvent venir à bout d'un petit agneau rôti entre le plat de volaille et le fromage. On établit même des paris quant à celui qui mangera le plus.

Il y a de très bons fromages basques et, parmi les meilleurs, un fromage de brebis à longs poils, la *lacha,* que l'on trouve dans les alpages escarpés des Pyrénées. Ce fromage a un goût très délicat d'herbes de montagne et il suit très bien un plat de viande. Attaquons maintenant le dessert : ce sera peut-être une *natillas,* genre de crème anglaise liquide délicieusement parfumée au citron et à la cannelle. Ou, si vous préférez, des pâtisseries et des corbeilles de raisins noirs et blancs, de poires mûres, verte et rose, de pêches d'un orange éclatant.





Le repas s'achève sur un café noir ou une *infusión de manzanilla* (camomille) qu'on dit bonne pour la digestion. Et, comme pousse-café, votre hôte vous offrira peut-être un verre d'un excellent *brandy* ou d'*anís* sucré.

Le repas que vous venez de faire est plus souvent un dîner qu'un déjeuner, car les Basques prennent leur travail suffisamment au sérieux pour ne pas festoyer pendant les heures de travail. Un Basque rentre volontiers déjeuner en famille à midi et se rend au cercle gastronomique le soir quand il a tout le temps de préparer son dîner et de le savourer. Après le dîner, vous ferez une promenade digestive avec votre hôte dans les ruelles tortueuses du vieux quartier. Il s'arrêtera peut-être pour voir un ou deux de ses amis dans un autre cercle. Il y a peu de rivalité entre les cercles, car les Basques sont fiers de leur culture, considérée comme un tout : les provinces basques ont su sauvegarder leur personnalité, leur cuisine, leurs coutumes et une grande partie de leur indépendance, malgré les efforts de centralisation de tous les régimes. Cependant, si vous reconnaissez un plat dans un *autre* cercle gastronomique, votre hôte vous fera peut-être remarquer tranquillement que vous avez déjà goûté ce plat, qu'il était alors préparé de la meilleure manière qui soit et que celui-ci ne doit donc pas retenir votre attention.

Le samedi ou le dimanche, les Basques passent une partie de la soirée avec leur femme et leurs enfants, ils vont faire une promenade à pied ou en voiture dans la campagne, ou ils vont voir une fête villageoise. En été, il y a de nombreuses fêtes en plein air, non pas des fêtes religieuses comme dans le reste de l'Espagne, mais des danses et des jeux. L'esprit de compétition est au cœur de cette culture et les hommes doivent exhiber leurs talents sportifs au moins une fois par an. Les fêtes ont souvent lieu l'été sur les collines aussi uniformément vertes qu'une bonne sauce basque. La chaleur d'août sur la côte nord n'est pas aussi oppressante que dans le Sud de l'Espagne et une brise fraîche souffle toujours du golfe de Gascogne.



Les *pantortillas de Reinosa (ci-dessus)* sont des sortes de bugnes faites de farine et d'eau. Originaires d'un village de Santander dont elles portent le nom, ces pâtisseries simples sont populaires toute l'année.
Sur la page ci-contre : Un boulanger de Reinosa décore un dragon en sucre dont les dents sont simulées par des amandes. Au premier plan un monstre à trois têtes, portant ses petits sur son dos, attend d'être mis au four. Faits en massepain et fourrés de fruits secs, ces appétissants dragons sont très en vogue à Noël en Espagne.

Les danses basques qui précèdent la fête sont aussi différentes des autres danses folkloriques espagnoles que la langue parlée est différente du castillan ou la cuisine basque des fritures et du potage froid du Sud. Les Français qui connaissent le pays Basque n'ignorent pas le charme un peu viril de ces danses généralement interprétées par des hommes.

Sous un ciel bleu intense, les spectateurs font cercle autour des danseurs qui viennent de temps en temps à leur table déguster un verre de vin ou une assiette de saucisses basques, fines comme des crayons, avec leur peau croustillante et la bonne viande de porc hachée menu à l'intérieur. Ce sont les meilleurs chorizos pour l'apéritif.

Bien des spectateurs commandent des cassolettes d'*angulas,* jeunes anguilles aussi fines que des aiguilles et si petites qu'on n'en fait qu'une bouchée. Une portion peut compter de 40 à 50 *angulas*. Elles sont devenues un plat recherché alors qu'autrefois on les trouvait en telle abondance que les fermiers basques les donnaient à manger à leurs cochons à la place du grain. Mais, lorsque le bruit courut que les gourmets basques étaient prêts à les payer un bon prix, les pêcheurs sortirent la nuit au clair de lune des filets aux mailles serrées dans les rivières et les criques où nagent les jeunes anguilles. Puis le plat devint si populaire dans toute l'Espagne que les *angulas* commencèrent à se faire rares et, aujourd'hui, elles proviennent de *criaderos* (viviers) où elles sont nourries avant d'être mangées. On les tue en mettant du tabac dans l'eau. Parfois, on répand le tabac sur un bac



Une ménagerie miniature en sucre à la devanture d'une pâtisserie de Reinosa. Les petits animaux stylisés sont faits en massepain, cette pâte mondialement connue à base d'amandes, de blancs d'œufs et de sucre. Modelés à la main, ils sont coloriés avec une teinture végétale.

en entier, parfois on éparpille dans l'évier de la cuisine ce qu'il reste du cigare du grand-père. Le tabac tue l'anguille en même temps qu'il la nettoie. On peut ensuite les jeter par poignées dans un poêlon en terre contenant de l'huile brûlante où l'on a eu soin de faire dorer de l'ail avec une ou deux rondelles de *guindilla* (piment rouge) ; on recouvre aussitôt le poêlon d'une assiette retournée pour empêcher l'huile de gicler et, 30 secondes plus tard, on le pose sur la table. On soulève doucement l'assiette après s'être noué une serviette autour du cou, car l'huile éclabousse encore. Il faut une épaisse fourchette en bois pour saisir les *angulas* qui glissent sur une fourchette en métal. On tourne deux ou trois fois la fourchette dans l'huile brûlante et, quand les *angulas* sont un peu refroidies, on prend une bouchée en s'aidant d'un croûton de pain pour éviter que l'huile ne coule. La saveur est piquante, corsée par le piment, avec un goût prononcé d'ail et elle s'accompagne merveilleusement d'un vin blanc sec.

Les compétitions sportives ont lieu après les danses : aviron, coupe d'arbres, lutte de traction à la corde, pelote basque, lancer du poids, jeux de boule, course, parmi tant d'autres. Trapu, fortement musclé, le torse bombé, le Basque semble avoir été bâti pour la compétition. Si la fête attire beaucoup d'enfants, on remarque à l'arrière-plan la gigantesque caricature d'un Gargantua assis sur un énorme panier. Sa gueule béante est le départ d'un toboggan et on voit fillettes et garçons disparaître comme avalés par le géant qu'on appelle « Trigantua », ou l'Ogre. Quel que soit son nom, il ne boit pas. Le vin est réservé à un autre personnage énorme, Celedon, dont la trogne est révélatrice de son

penchant pour le *txakoli,* vins célèbres de Rioja et autres vins de pays que l'on boit toute l'année. Les deux mannequins sont aussi les gardiens de bien des restaurants, auberges et tavernes basques des ports de la côte où on décharge chaque jour calmars, harengs, congres, bonites, soles, limandes, thons, langoustes, araignées de mer géantes et des centaines d'autres variétés de poissons et de fruits de mer.

Au début de l'automne, de la terrasse d'un café dans un des petits ports basques de la côte nord de l'Espagne, on peut regarder partir les bateaux de pêche aux voiles claires. On commande alors un plat de calmars cuits dans leur encre, on sirote un verre de vin blanc fort en s'emplissant les poumons d'air marin. On appelle ce plat *Chipirones en su tinta* en pays Basque et *Calamares en su tinta* dans le reste de l'Espagne *(Index des recettes)*. On pêche les calmars (ou *calamares)* avec des filets lancés des bateaux mais aussi à la ligne, une à une, comme on voit faire les jeunes gens au bout de la jetée. Ils utilisent comme appât un objet bizarre d'environ 5 centimètres de long, un peu comme la tête d'une balayette à franges, fait d'élastiques multicolores avec des morceaux de coquillages étincelants pour faire les yeux et muni d'un hameçon acéré caché à l'intérieur. L'appât n'est pas comestible, même pour un calmar. Qu'est-ce alors ? Un autre calmar, un calmar pour rire qui figure pour le calmar véritable la parfaite compagne de jeu prête à bondir et flirter, qui le taquine et l'attire dans une étreinte rapide suivie de l'apparition d'un nuage d'encre dans l'eau, et c'est la mort. Ce n'est pas loyal, dites-vous ? « Mais pourquoi pas ? » questionne le jeune pêcheur. Le jeu, c'est le jeu et la pêche, c'est la pêche. On emploie bien la nourriture comme appât, alors pourquoi pas l'amour ?

Retournez à votre table, le garçon en veste blanche vous fait signe que votre calmar est prêt. On vous sert, dans un poêlon en terre, une substance qui ressemble à une flaque de goudron dans laquelle nagent de petits morceaux de caoutchouc blanc. Ne le regardez pas si cela vous gêne, mais goûtez-le. On devrait déguster certains plats espagnols sans les voir et celui-ci est l'un d'eux. *Chipirones en su tinta* est la malédiction de bien des touristes qui les commandent par erreur et les renvoient sans y toucher. Mais le goût merveilleux de cette sauce noire épaisse et riche vaut la peine de surmonter le mouvement de recul que son aspect inspire d'abord. Et, quand vous l'aurez suffisamment savourée pour en rapprocher dans votre esprit le goût et l'aspect, vous admirerez les lambeaux d'argent dans la sauce, reflets du ciel rayonnant au-dessus de vous. Il faut être basque pour réussir à rendre appétissante une sauce aussi noire.

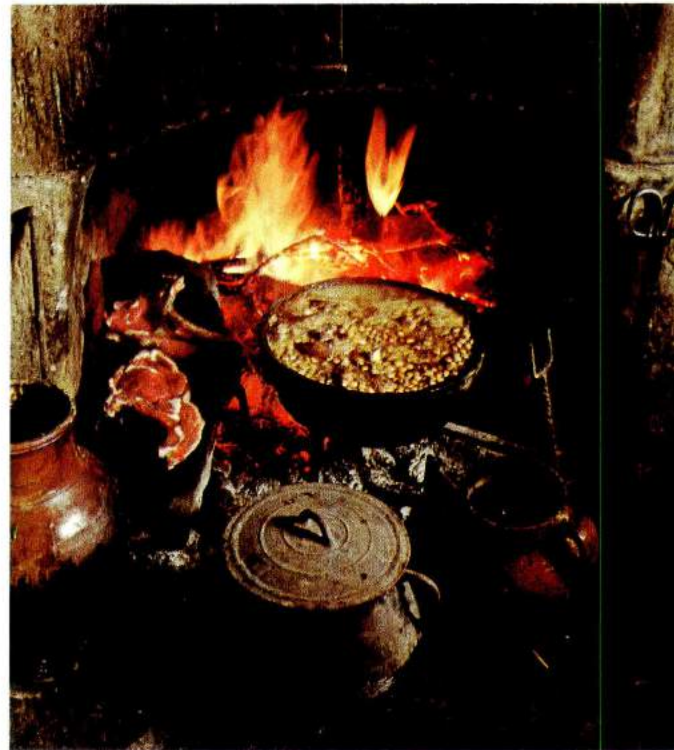
Les bateaux de pêche qu'on aperçoit à l'horizon reviennent à plus ou moins brève échéance, selon ce qu'ils pêchent. Les Basques ont été les premiers baleiniers d'Espagne; au début, ils surveillaient la mer du sommet de hautes tours et ils harponnaient les baleines du rivage. Plus tard, ils allèrent les chercher jusqu'à Terre-Neuve dont les eaux devinrent des zones de pêche basques. Puis la morue remplaça la baleine comme proie désirable; la morue sèche salée, le seul poisson qu'on trouvait à l'intérieur de la péninsule avant l'apparition du chemin de fer, devint un élément de base de l'économie espagnole. Aujourd'hui, les meilleures recettes pour cuire la morue sont toutes basques : *bacalao al pil-pil, bacalao a la vizcaína, bacalao al ajo arriero (Index des recettes)*. Avant de la faire cuire, il faut laisser tremper la morue séchée pendant 12 heures en changeant plusieurs fois l'eau de façon à éliminer le sel. On la mélange ensuite avec de l'huile et de

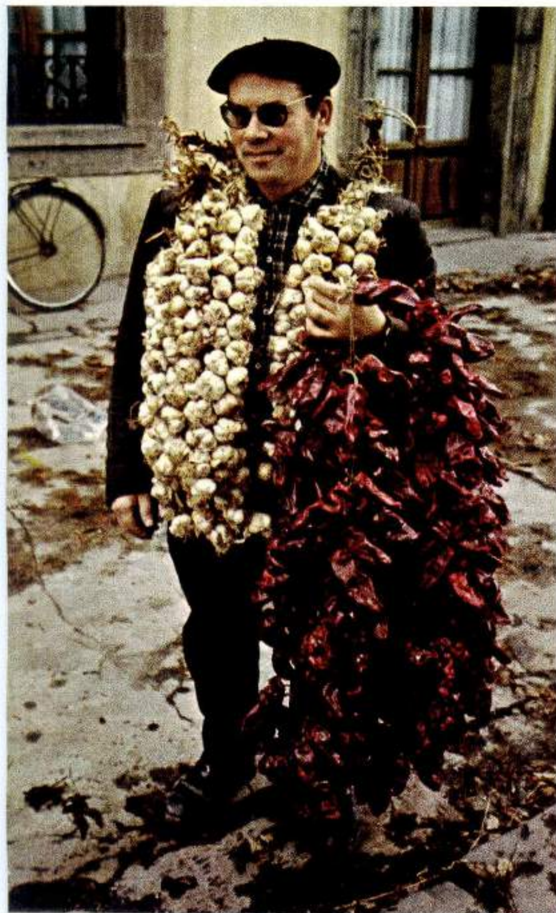
Suite page 120



Joyeuse assemblée de cuisiniers

Dans les pays de langue espagnole, la qualité la plus estimée est le *machismo*, ou virilité. Elle préside à toutes les activités masculines — des courses de taureaux aux danses de flamenco. Les joyeux banquets entre hommes où le *machismo* se donne libre cours sont très populaires en Espagne : depuis les sociétés gastronomiques basques, auxquelles on doit quelques-uns des plats les plus raffinés d'Espagne, jusqu'aux réunions toutes simples entre voisins comme celle de gauche qui a lieu dans une ferme de la province de Palencia. Tout en cuisinant leur repas, les hommes chantent, dansent, boivent et discutent. Les hommes ci-contre avaient d'abord préparé une soupe de pois chiches *(potaje de titos)* qu'on voit en train de mijoter ci-dessous à côté d'une paire de côtes de veau. Le potage une fois terminé, ils s'en servirent d'énormes portions qu'ils accompagnèrent de rasades de vin rouge, puis ils dansèrent et chantèrent au son de violons antiques que l'on voit pendre au plafond jusqu'à ce que les gourdes fussent vides.





Drapé de chapelets d'aulx et de piments (rouges forts) séchés, ce colporteur va de porte en porte à Reinosa proposer sa marchandise. Personnages familiers du Nord de l'Espagne, ces marchands voyagent quatre à cinq jours de suite pour approvisionner en condiments usuels les restaurants et les maisons particulières.

l'ail : *al pil-pil* est une onomatopée rappelant le bruit de l'huile qui mijote doucement; *a la vizcaína,* la manière classique, la morue est cuite avec des oignons, de l'ail, des *pimientos,* du persil, du porc salé, des œufs durs, des *migas* (éventuellement) et des amandes. La plupart des recettes comportent aussi des tomates; *a l'ajo arriero,* le régal des ouvriers, elle est mélangée à de l'ail. Quand des morceaux de homard frais y sont incorporés, elle est encore meilleure. Bien accommodée, la morue devient pour un gourmet un plat de choix qui mêle la saveur des légumes frais, succulents, légèrement sucrés du pays et la chair un peu résistante, vaguement salée des poissons des mers septentrionales. On sert à longueur d'années ces trois plats de morue dans les restaurants les plus fins et les plus chers d'Espagne. Il est difficile à un restaurateur de se maintenir à la page étant donné l'esprit inventif des Basques en matière de recettes; on rencontre sans arrêt dans toutes les provinces basques de nouveaux plats qui ont aussi bien leur place sur la table du riche que sur celle du pauvre. Je connais un chef basque, Don José María Busca Isusi, qui consacre ses loisirs à inventer des plats aussi délicieux qu'attrayants, qui coûtent si peu qu'ils sont à la portée de presque toutes les bourses. Une de ses meilleures recettes, l'*arroz blanco con mejillones* (riz blanc au moules), a remporté le prix du concours gastronomique régional de Guipúzcoa il y a quelques années. De tels concours sont fréquents en pays Basque et cette recette gagnante peut facilement rivaliser avec n'importe quel plat cher du monde. Des moules fraîches sont préparées avec une sauce rouge vif composée de tomates, oignons, carottes, poireaux, passés au tamis puis relevés d'un soupçon de cognac espagnol, d'une dose de vin blanc et d'un peu de poivre de Cayenne. Les moules et la sauce sont présentées sur un grand plat à l'intérieur d'une couronne de riz luisant, décoré d'une douzaine de moules encore dans leur coquille. Le résultat flatte l'œil et davantage encore le goût; les moules en sauce ont une saveur corsée que le riz atténue; le tout constitue un repas de coquillages complet et coloré. A Guipúzcoa, la portion coûte 7 pesetas, soit 50 centimes. Ajoutez 3 pesetas et Señor Busca Isusi vous offrira volontiers dessert, eau-de-vie et cigare.

De Guipúzcoa, en allant vers l'ouest, suivez la côte du golfe de Gascogne et vous verrez quelques-uns des plus jolis paysages d'Espagne qui sont peu connus — plages blanches entre la mer bleue et les douces collines verdoyantes — sous un ciel qui ressemble à des coupes retournées de lait caillé. *Las Vascongadas,* les provinces basques, ont des paysages aussi variés que leur cuisine, fait qui n'a pas échappé à bien d'excellents chefs basques; l'un d'eux a quitté le pays pour ouvrir à Madrid un restaurant superbe bien qu'encore peu connu, le Gure-Etxea (Notre Maison). Ce chef, Don Ignacio Loinaz Echaniz Galagarra Arrizabalaga Garmendia Alcorta, dont le nom basque résonne comme un pedigree, a créé un plat qu'il appelle *tierra, aire y mar* (terre, air et mer). Des tranches de veau, du poulet, du homard sont merveilleusement combinés dans une sauce piquante, onctueuse, à la tomate et au cognac espagnol. Le plat obtenu a une saveur unique tout à fait différente de ses trois principaux ingrédients. L'auteur explique que son but était de réunir dans un seul plat les saveurs de toutes les provinces basques et de le présenter au reste du monde.

A l'ouest de ces provinces, s'étendent les vertes collines moutonnantes des Asturies et de la Galice, les dernières et les moins connues des régions de ce pays varié qu'est l'Espagne.

Calamares en su tinta

CALMARS DANS LEUR ENCRE

Pour 6 personnes

- 1,500 kg de petits calmars frais avec leur poche d'encre
- 1 dl d'huile d'olive
- 2 oignons finement hachés
- 1 cuillerée à café d'ail finement haché
- 4 cuillerées à soupe de persil finement ciselé
- 1 pincée de noix de muscade fraîchement râpée
- 1 cuillerée à café de sel
- 1/4 de cuillerée à café de poivre noir fraîchement moulu
- 1/4 de litre d'eau froide
- 2 cuillerées à soupe de farine

Nettoyez les calmars en suivant les directions données sur le schéma ci-dessous et mettez les poches d'encre dans un tamis fin posé sur un bol. Lavez sous l'eau froide courante les cônes des queues, les nageoires et les tentacules et épongez-les bien avec des serviettes en papier. Coupez la queue en anneaux d'un centimètre. Séparez les tentacules de la base et coupez-les en morceaux ainsi que la base. Partagez chaque nageoire en deux.

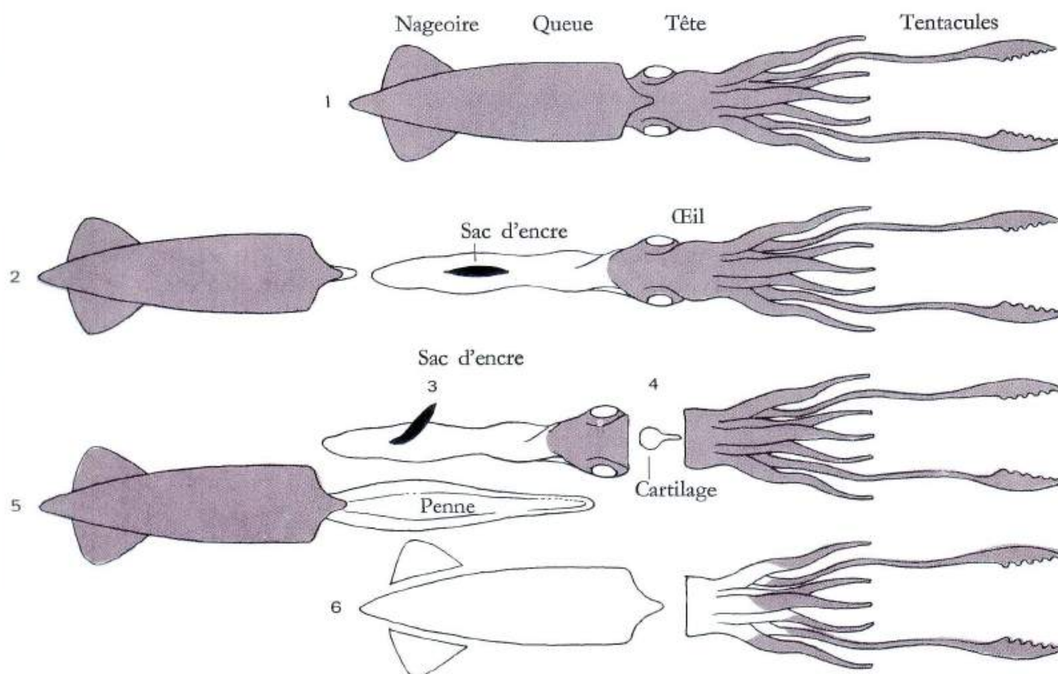
Dans un poêlon à fond épais, faites chauffer l'huile d'olive sur feu vif. Quand l'huile commence à fumer, ajoutez les calmars, les oignons, l'ail et le persil et faites cuire, sur feu vif, à découvert, 5 à 6 minutes c remuant. Ajoutez la muscade, le sel et le poivre, réduisez la flamme, couvrez et laissez mijoter 20 minutes.

D'autre part, pressez les poches avec le dos d'une cuiller pour exprimer le plus possible d'encre. Versez l'eau par-dessus et pressez pour en exprimer encore. Elle est généralement noire mais peut aussi être marron et, de toute manière, l'eau doit devenir noire et opaque.

Ajoutez-y la farine en battant avec un fouet et continuez à battre jusqu'à obtention d'un mélange lisse.

Quand les calmars ont mijoté pendant 20 minutes, versez la sauce à l'encre dans le poêlon, portez à ébullition sur feu vif. Au premier bouillon, réduisez la flamme au minimum, couvrez et laissez mijoter 5 minutes. Retirez du feu et laissez reposer 5 minutes, sans ôter le couvercle, avant de servir. Rectifiez l'assaisonnement et servez chaud, accompagné de riz à grains longs cuit à la créole.

1 bol = 1 bol chinois ordinaire qui contient 4 dl (environ)



Le schéma ci-contre explique la façon d'ouvrir et de nettoyer un calmar frais (1). Commencez par empoigner d'une main la queue et les nageoires et, de l'autre, la tête et les tentacules et tirez pour les séparer (2). Otez soigneusement la poche gris-argent qui contient l'encre (s'il y en a) (3) de la partie interne de la queue et mettez-la dans un tamis. Tranchez les tentacules avec un couteau aiguisé juste au-dessus des yeux. Jetez l'intérieur et les yeux. Avec les doigts, faites sortir le petit cartilage rond (4) à la base du tentacule. De l'intérieur du cornet formé par la queue, retirez le squelette transparent en forme de glaçon pointu (5) et jetez-le. Arrachez les nageoires de la queue et mettez-les de côté (6). Sous l'eau froide courante, ôtez la membrane extérieure rouge, dentelée des nageoires et du cône de la queue et, autant que possible, des tentacules. Retournez délicatement le cône et lavez-le avec soin.

Truchas a la navarra

TRUITE MARINÉE AU VIN ROUGE ET AUX HERBES

Pour 4 personnes

- 1 dl de vin rouge corsé
- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillerées à soupe d'eau
- 1 oignon moyen finement haché
- 1 cuillerée à soupe de menthe fraîche finement ciselée ou 1/2 cuillerée à café de menthe séchée émiettée
- 1/2 cuillerée à café de romarin séché
- 1/2 cuillerée à café de thym séché
- 1 petite feuille de laurier émiettée
- 15 à 20 grains de poivre noir
- 1 cuillerée à café de sel
- 4 truites de 250 à 350 g chacune, vidées et nettoyées mais avec leur tête et leur queue
- 3 jaunes d'œufs légèrement battus

Dans un plat à gratin en verre à feu, en fonte émaillée ou en acier inoxydable, suffisamment large pour accommoder les 4 truites côte à côte, mélangez le vin rouge, l'huile d'olive, l'eau, l'oignon, la menthe, le romarin, le thym, le laurier, le poivre en grains et le sel. Lavez les truites sous l'eau courante froide et épongez-les avec des serviettes en papier. Puis mettez-les dans la marinade, en les retournant pour les imbiber uniformément, et laissez reposer, dans un endroit tempéré, pendant environ 30 minutes.

Faites chauffer le four à 175°. Portez la marinade au point d'ébullition, sur le feu, puis recouvrez le plat d'une feuille d'aluminium ou de papier sulfurisé. Faites cuire au centre du four pendant 20 minutes. Le poisson doit être ferme au toucher.

A l'aide d'une spatule à fentes, mettez le poisson sur un plat chaud et recouvrez d'une feuille d'aluminium pour le garder au chaud. Passez la cuisson au tamis fin ou au chinois dans une petite casserole en pressant les oignons et les herbes avec le dos d'une cuiller avant de les retirer. Incorporez, en fouettant, environ 4 cuillerées à soupe de jus de cuisson dans les jaunes d'œufs, puis versez ce mélange dans la casserole et remuez bien le tout.

Faites chauffer doucement en fouettant sans cesse jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement (veillez à ne pas laisser bouillir, ce qui ferait tourner la sauce). Rectifiez l'assaisonnement.

Versez la sauce sur les truites ou servez-la à part. On accompagne généralement ce plat de pommes vapeur.

Pichones estofados

PIGEONNEAUX A L'ÉTOUFFÉE, EN SAUCE AU CHOCOLAT

Pour 4 personnes

- 4 pigeonneaux de 500 g prêts à cuire
- Sel
- Poivre noir fraîchement moulu
- 75 g de farine plus 1 cuillerée à soupe
- 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 12 oignons blancs entiers d'environ 2,5 cm de diamètre
- 2 gousses d'ail émincées
- 4 cuillerées à soupe de vin blanc sec
- 2 cuillerées à café de chocolat à cuire, finement râpé
- 1/4 de litre de consommé de volaille
- 1 citron coupé en 8 quartiers (facultatif)

Essuyez les oiseaux avec des serviettes en papier et saupoudrez-les généreusement de sel et de poivre. Roulez-les dans environ 75 g de farine et secouez-les pour en enlever l'excédent de farine.

Dans une cocotte assez large pour contenir aisément les oiseaux, faites chauffer l'huile d'olive sur feu vif. Quand elle grésille, faites-y rissoler les pigeonneaux en les retournant avec des pinces et en réglant la flamme pour qu'ils dorent rapidement et uniformément. Mettez-les sur une assiette et faites dorer les oignons sur feu vif, dans l'huile restée dans la cocotte. Retirez-les avec une spatule à fentes et mettez-les de côté, avec les pigeonneaux.

Jetez l'ail dans la cocotte et faites cuire sur feu doux 1 à 2 minutes. Ajoutez la cuillerée à soupe de farine. Mouillez avec le vin et le consommé et faites cuire, sur feu vif, en remuant constamment, jusqu'à ce que la sauce fasse quelques bouillons et épaississe légèrement. Remettez les pigeonneaux dans la cocotte, arrosez-les copieusement de la sauce et couvrez hermétiquement. Faites cuire sur feu doux 40 minutes. Puis, ajoutez les oignons, 1/2 cuillerée à café de sel et 1/4 de cuillerée à café de poivre. Couvrez de nouveau et laissez mijoter jusqu'à ce que les pigeonneaux soient cuits, soit encore 20 minutes.

Dressez-les sur un plat chauffé avec les oignons autour. Dégraissez la sauce et ajoutez-y le chocolat. Faites cuire sur feu doux pendant 2 à 3 minutes en remuant constamment et sans laisser bouillir. Rectifiez l'assaisonnement. Versez la sauce sur les pigeonneaux et servez aussitôt avec, si l'on veut, des quartiers de citron.

VII

Délices de la mer, abondance de la chère

Près de Saint-Jacques-de-Compostelle, au marché à bestiaux du dimanche, des fermiers galiciens marchandent des bœufs vigoureux, animaux qui leur sont indispensables. Dans cette région, les bœufs tirent encore la charrue dans les champs et les charrettes sur des chemins de terre remplis d'ornières.

Les habitants des Asturies et de la Galice, au nord-ouest de la péninsule, tout près du Portugal, sont très différents de leurs voisins espagnols. Ils ne ressemblent ni aux Basques, ni aux Castillans, ni aux Catalans et encore moins aux Andalous ou aux habitants du Levant. Les Celtes ont longtemps dominé ce pays; les montagnes escarpées, les pluies abondantes empêchèrent les Maures d'y prendre pied. Ces peuples se proclament « purs » Espagnols alors que, pour le reste du monde, le tempérament celte est à l'opposé du caractère espagnol. Comme certains de leurs voisins portugais, ils sont marqués par cette mélancolie typiquement celtique qu'on appelle *saudade,* une tristesse, une nostalgie du passé, le désir ardent de quelque chose qui ne se produira jamais. Ce n'est pas de l'angoisse, mais une sorte de penchant naturel pour le lyrisme.

Les racines celtes plongent dans l'histoire la plus ancienne de l'Espagne, comme en témoigne le folklore espagnol du Nord-Ouest. La *muñeira,* danse dépouillée, parfois un peu solennelle, vive et colorée dans les Asturies, plus sévère en Galice, est aussi différente des danses basques que celles-ci le sont de la *sardana* catalane ou du flamenco. Il existe beaucoup de danses traditionnelles ici, depuis la *pericote,* bourrée enjouée, jusqu'à la *vaqueira,* danse grave des bergers ou la *danza prima* qui remonte, dit-on, à l'âge de bronze. La plupart se dansent au son des cornemuses, instrument inconnu ailleurs en Espagne, mais que l'on trouve par contre chez d'autres peuples celtes. Les cornemuses du Nord de l'Espagne sont aussi typiquement espagnoles que les castagnettes du Sud. Les cérémonies du feu dont l'origine se perd dans la préhistoire, quand on faisait appel à la magie pour féconder la terre, font partie du folklore. Il y a aussi des fêtes



En Galice et dans les Asturies, les plus grandes régions productrices de maïs de l'Espagne, les épis sont rangés dans les greniers spéciaux appelés *hórreos*. Bâtis en pierre, en bois et même en osier, les *hórreos* sont élevés sur de hautes colonnes, coiffées d'une pierre ronde, plate, destinée à empêcher les rats de s'introduire dans le grenier.

au cours desquelles des jeunes gens et des jeunes femmes chantent et dansent en l'honneur de la moisson ou de la récolte des châtaignes, aussi grosses et aussi sucrées ici que les petites pommes des Asturies, que l'on croque crues ou que l'on achète confites.

La cuisine reflète aussi fortement l'histoire de la région que les fêtes et les danses. Elle ne va pas sans rappeler un peu la cuisine de la Bretagne; la France et l'Espagne s'accusent mutuellement de se voler des recettes. Mais, si les tripes à la *ovetense* et les tripes à la mode de Caen sont semblables (pour ce qui est de l'essentiel, il s'agit du même plat), c'est parce qu'elles ont la même origine celtique. Sur ses racines anciennes, l'Espagne a développé une cuisine superbe qui se divise d'elle-même en deux branches, presque en deux façons distinctes de réagir à l'humidité du climat. Les plats copieux de l'arrière-pays réchauffent le corps comme pour le préparer à la variété absolument incroyable des fruits de mer du littoral — de même, les montagnes sauvages des Asturies veillent sur la douceur mystérieuse de la Galice, riche en produits de la mer.

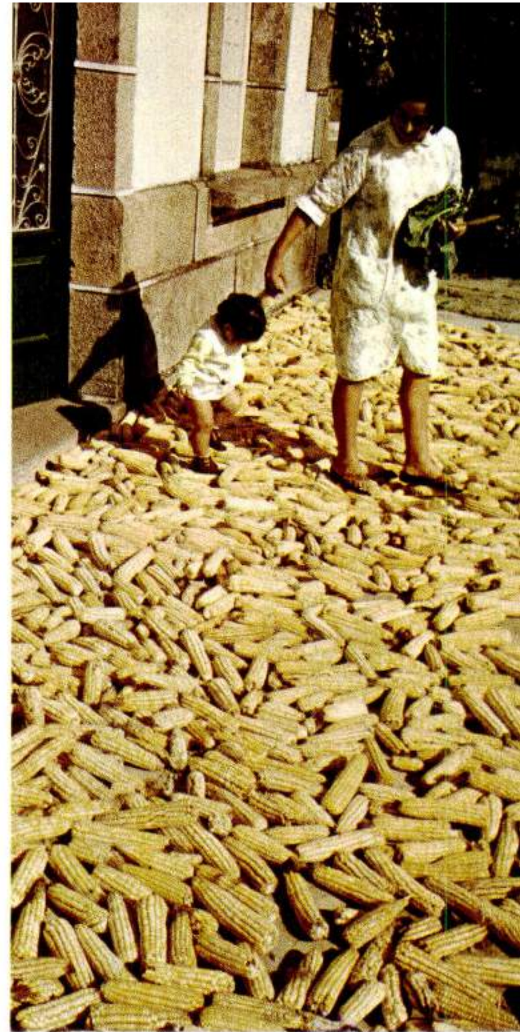
De tous les excellents plats que l'on doit aux Asturies, le plus remarquable est peut-être un ragoût aux haricots consistant, la *fabada,* que l'on a appelé le plat le plus « solide » d'Espagne. Le ragoût tire son nom d'un haricot blanc épais et recourbé du pays que l'on appelle *faba*. Dans la *fabada asturiana (Index des recettes),* les haricots sont mijotés lentement avec du jambon, du lard fumé, du boudin des Asturies, des oreilles et des pieds de cochon. On peut y ajouter une

saucisse de porc, séchée au four, la *longaniza*. Les goûts des morceaux de porc, salés de différentes façons, se mêlent pendant la cuisson et sont absorbés par les haricots charnus sans être farineux et qui, tout imprégnés des jus de viande, sont succulents. Longtemps après les avoir mangés, on les sent comme de petits charbons ardents à l'intérieur du corps. Cuite et servie dans une cocotte en terre, la *fabada* est riche et nourrissante et fournit les calories nécessaires aux mineurs des Asturies, enfermés dans des villes recouvertes en hiver d'un manteau de neige, ainsi qu'aux pêcheurs courageux qui quittent les baies abritées pour aller affronter les tempêtes de l'Atlantique.

Avec des plats aussi copieux que la *fabada,* les paysans des Asturies et de la Galice mangent du pain de maïs de préférence à tout autre. Très rare ailleurs en Espagne comme dans presque toute l'Europe, le pain de maïs doré du Nord-Ouest est jaune et spongieux comme un gâteau. Il n'est pas du tout sucré et accompagne bien des plats aussi réconfortants que la soupe aux haricots. Le maïs est cultivé dans tout le Nord-Ouest de l'Espagne. Quand on passe les cols des montagnes asturiennes ou si l'on suit la côte, on remarque les greniers, constructions élevées sur de curieux piliers en forme de champignons qui les protègent de l'humidité et des souris. En Galice, aussi, presque toutes les fermes ont un bâtiment contigu pour le grain, l'*hórreo,* mais plus petit, plus allongé que les greniers des Asturies.

A côté du pain de maïs, il y a autre chose de tout à fait particulier à cette région d'Espagne : le cidre qui remplace le vin dans les Asturies et qui accompagne aussi très bien la *fabada*. On appelle les Asturies le pays du cidre. Strabon, géographe de la Grèce ancienne, parlait déjà du cidre asturien; la production annuelle atteint aujourd'hui plus de 200 000 hectolitres, presque entièrement consommés sur place. Ambré, mousseux, légèrement effervescent, le cidre a un goût acidulé. L'effervescence s'obtient en versant le cidre d'une manière particulière. On tient la bouteille à bout de bras au-dessus de la tête et, de l'autre main, on tient le verre si bas qu'il touche presque terre. N'importe quel Asturien peut verser le cidre avec adresse; dans les bars, on voit souvent les garçons le verser derrière leur dos, sans regarder. Le jet ambré décrit un long arc et, sous la pression fournie par la chute, il se forme une écume épaisse. Il faut le boire vite car le meilleur, c'est l'écume; la plus aérienne des boissons mousse dans la bouche. La plupart des Asturiens jettent le cidre qui reste dans le verre et ne boivent que l'écume; ils jettent le cidre de manière à rincer le verre qu'on passe au suivant et ainsi de suite autour de la table. Dans la cuisine asturienne, le cidre remplace souvent le vin blanc et de nombreux plats s'en trouvent améliorés.

Outre la *fabada,* on doit à la cuisine asturienne un autre excellent plat vivifiant qui mérite d'être mentionné ici. Tirée de la mer au lieu de la terre, la *caldereta asturiana* est une sorte de bouillabaisse du golfe de Gascogne que certains gourmets estiment supérieure aux autres soupes de poissons, du fait de la qualité des poissons pêchés dans ces eaux. On utilise plusieurs sortes de poissons à chair ferme, soit entiers, s'ils sont petits, soit découpés en morceaux ou en tranches. On ajoute aussi quelques fruits de mer du pays, des langoustines du golfe et une sorte de petit anatife, le *lapa*. Les poissons sont mis dans une marmite avec de l'eau, un peu d'huile, des oignons hachés, du piment en poudre et d'autres épices. Pendant l'ébullition, on mélange du persil frais avec du poivre en grains, du xérès, de la noix de muscade



Les Galiciens font généralement sécher le maïs à côté de l'*hórreo* où ils le rangent. Mais cette famille qui vit près de Bayona a trouvé un endroit ensoleillé devant le pas de sa porte. Quand le maïs est sec, ils le rangent dans l'*hórreo,* ils en font du pain pour eux et donnent le grain au bétail pendant l'hiver.

Suite page 132





Un fromage délicieux dans des grottes de montagne

Le rayon de soleil qui pénètre dans cette grotte des Asturies *(page ci-contre)* révèle d'excellents fromages en train de mûrir dans les meilleures conditions. Le *queso de Cabrales* est fait avec du lait de chèvre qui lui donne son goût âpre, du lait de brebis qui ajoute à sa saveur et du lait de vache qui contribue à son velouté. Le lait caillé est pressé en tommes qui sont ensuite salées et séchées pendant une ou deux semaines. On les range plus tard dans des grottes calcaires fermées à clef par les fermiers propriétaires comme la femme à gauche. Ces fromages vieillissent pendant deux ou trois mois à une température de 5 à 8°, et se tachent de moisissures rousses et verdâtres, et prennent une saveur proche du Roquefort. Plus de la moitié de ces fromages est consommée sur place, le plus souvent avec du vin rouge gardé dans une gourde en peau de chèvre *(ci-dessous)*. Le reste est enveloppé dans des feuilles de *plagamo* — pour la conservation — et vendu dans des épiceries fines dans toute l'Espagne.



et un tout petit piment rouge fort qu'on ajoute ensuite au reste. Il en résulte un plat exquis que, tout comme les olives ou les cacahuètes salées, on ne s'arrête plus de manger une fois qu'on y a goûté. La *caldereta* est un plat que les Asturiennes de la campagne préparent en grande quantité et il est conseillé aux touristes de ne pas commander autre chose avant, la *caldereta asturiana* formant à elle seule un repas complet (*).

Par-delà les chaînes montagneuses des Asturies, à l'extrémité nord-ouest, là où l'Atlantique rejoint le golfe de Gascogne, s'étend la Galice qu'on appelait — avant la découverte de l'Amérique — le Finistère, c'est-à-dire le bout du monde (tout comme la Bretagne). Ici, tous les chemins ne mènent pas à Rome, mais à Saint-Jacques-de-Compostelle, un autre haut-lieu de pèlerinage chrétien, point de ralliement pendant des siècles de milliers et de milliers de pèlerins qui cheminaient lentement le long des routes d'Europe pour venir ici, à l'ouest de l'Espagne, voir et toucher la tombe de l'apôtre saint Jacques.

Saint-Jacques-de-Compostelle était une ville importante du Moyen âge chrétien. C'est encore aujourd'hui le but de bien des voyageurs car saint Jacques est le patron de l'Espagne et la cathédrale où est déposée sa relique est l'une des plus magnifiques d'Europe. La tombe primitive a été trouvée, raconte la légende, au IXe siècle, par un paysan de Galice qu'une vision arracha une nuit de son lit et qui, guidé par une étoile brillante, courut à travers les champs détrempés jusqu'à la tombe de l'apôtre saint Jacques. Selon une autre légende — la Galice est plus fertile en contes et légendes que tout le reste de l'Espagne — le corps de saint Jacques reposait là parce qu'il avait été rejeté sur le rivage de Galice par les eaux de l'Atlantique. A l'emplacement même de la tombe, on édifia une cathédrale de même qu'on construisit le Vatican sur les restes de saint Pierre. La cathédrale de Saint-Jacques est un chef-d'œuvre de la puissante architecture romane mais elle comporte aussi des parties gothiques et baroques. Les vieilles gens de la ville disent qu'il faut, la première fois, voir la cathédrale sous la pluie; à travers le ruissellement de l'eau, les pierres paraissent bouger. Asseyez-vous en face, dans un café, dégustez une demi-bouteille d'un vin rouge de Ribero si chargé en tanin qu'il en est presque violet et admirez la cathédrale qui s'élève devant vous, toujours plus haute, jusqu'à s'estomper dans la grisaille. Mais voici qu'un garçon s'avance et vous explique rapidement que la pierre grise, chatoyante, est plus enivrante que le vin. Il vous conseille de prendre un plat de *pimientos de Padrón,* petits poivrons verts, grillés, assez forts. Ils vous donneront soif et vous commanderez une autre bouteille; le garçon vous apportera de surcroît une *empanada (Index des recettes),* sorte de tourte à la croûte dorée, fourrée de viande ou de fruits de mer, célèbre en Galice. Une *empanada* est soit à base de *pasta,* ou pâte à pain, soit à base de *hojaldre,* pâte feuilletée garnie de lard frais. En Galice, on la sert plutôt froide que chaude, soit en petits pâtés individuels, soit en portions découpées dans une grande tourte. La farce est différente selon les provinces. A Saint-Jacques-de-Compostelle, les meilleures sont fourrées de jambonneau ou de morue, sur la côte, de fruits de mer ou de sardines fraîches, dans la province d'Orense, d'anguilles, ou de lamproie et d'aloses. La lamproie est un animal carnivore qui

(*) N. du P. : Semblable est un autre ragoût de poissons, mais de Galice celui-ci, dont le nom est *caldeiza da.*

ressemble à une anguille et à l'aspect de laquelle il faut s'habituer — surtout après avoir écouté un Galicien vous raconter comment les Romains faisaient jeter leurs esclaves dans les lacs de Galice pour nourrir les lamproies. Les *empanadas* aux lamproies sont relevées et particulièrement délicieuses arrosées de vin de Ribero. Les *empanadas* fourrées aux coquilles Saint-Jacques, pêchées sur les côtes de Galice, ont une saveur fraîche qui évoque l'Océan tout proche.

Après avoir mangé votre *empanada,* entrez dans la cathédrale, errez parmi les piliers de pierre romains et baroques. Sur l'un des chapiteaux sculptés du XII[e] siècle, vous remarquerez tout à coup un homme qui tient à la main une *empanada* identique à celle qu'on vient de vous servir.

Allez flâner ensuite dans les boutiques proches de la cathédrale. Vous y verrez beaucoup d'objets faits avec des coquilles Saint-Jacques. Les larges coquillages rose et gris étaient chose commune dans la ville de Saint-Jacques, il y a quelques siècles, quand les pèlerins les accrochaient à leur cape ou à leur chapeau ou les clouaient à leur bourdon en symbole de leur dévotion à saint Jacques. Aujourd'hui, ces mollusques sont servis plus volontiers sur la côte qu'ici, mais le coquillage est resté l'emblème de la ville, un signe de bienvenue au visiteur. A la sortie de la ville, au bout des rues aux pavés polis par les pieds des pèlerins qui se rendaient à la cathédrale, on voit une seule grande coquille indiquant les hôtels et les auberges prêts à accueillir le voyageur. Avant de quitter Saint-Jacques-de-Compostelle, passez la nuit dans l'une de ces auberges pour admirer l'étrange beauté de la campagne galicienne. Le matin, au réveil, on vous servira une tasse de café brûlant et un gâteau aux amandes, épais et sucré, la *tarta de Santiago*. Le gâteau est très bon au petit déjeuner ou au dessert, excellent à croquer en auto sur la route, alors qu'on quitte la ville dans la brume matinale qui commence à s'épaissir et à se transformer en pluie au fur et à mesure qu'on s'enfonce dans la campagne.

Tout Galicien vous dira qu'il pleut régulièrement une heure par jour en Galice, sauf peut-être l'été. Mais il ne pleut pas ici comme ailleurs. La pluie agrandit le paysage et en avive les teintes. La terre de Galice est verdoyante, gonflée d'eau, brumeuse. C'est, géologiquement parlant, le sol le plus ancien de la péninsule ibérique. La Galice émergea de la mer des millions d'années avant le reste de l'Espagne, puis la moitié de cette nouvelle terre sombra de nouveau sous l'eau et disparut, ce qui donne à la côte cet aspect étrange et merveilleux que nous verrons plus tard. Les montagnes de l'intérieur sont ici polies, arrondies et verdoyantes, usées et érodées par les pluies constantes. Des siècles d'érosion ont raviné les larges vallées. De douces collines couvertes de tendres prairies ou de sombres forêts moutonnent comme des vagues entre les montagnes et les vallées. Ça et là, les pierres des villages ou des fermes mettent une tache grise. Du lever au coucher du soleil, un voile de brume opaque, bleuté, mouvant, recouvre le paysage. Région la plus méconnue d'Espagne, la Galice est peut-être aussi la plus étonnamment belle.

Quand la pluie arrive, on s'arrête dans une ferme. On est toujours bien reçu, on vous offre un bol de *caldo gallego (Index des recettes)* fumant, le bouillon extrait du *pote gallego,* version galicienne du *cocido*. La potée mijote sur le feu jour et nuit, été comme hiver. On la fait avec du *lacón,* jambonneau salé et un morceau de *unto* — porc salé, vieux, un peu mortifié — des fanes de navets, des pommes de

terre et des haricots blancs secs. Le *caldo* est aussi liquide que du consommé, aussi brûlant que du feu. Quand vous arrivez du brouillard et de la pluie froide de Galice, rien ne peut vous faire plus plaisir qu'un bon bol de ce bouillon fumant qui fera courir dans vos membres une vague de chaleur.

Le goût excessivement fort du *unto* et le vert des navets donnent au *caldo* une saveur spéciale. Le *unto* a un goût prononcé — qui fait reculer la plupart des étrangers la première fois — et, pour cette raison, beaucoup de bons restaurants galiciens ne le servent point. Il fait monter les larmes aux yeux tant il est piquant; personnellement, j'en suis très friand. Grâce à l'humidité, les fanes de navets sont ici beaucoup plus fournies et plus grosses que la racine elle-même; on les appelle *navizas* quand elles sont jeunes et tendres et *grelos* quand elles sont montées et feuillues. Le *lacón con grelos* — jambonneau aux fanes de navets — est un excellent plat, servi seul ou après le *caldo*.

Il faut savourer les *grelos* lentement, assis à la fenêtre d'une ferme, devant l'étendue bleu-vert, voilée de brume dans le jour qui décline. La doyenne de la maison vient s'asseoir en face de vous pour vous entretenir à voix basse. Très vite, la conversation prend un air de mystère et de choses tues, car les paysans de la Galice croient tellement au surnaturel que celui-ci est toujours présent à leurs pensées. Pendant que vous dégustez ce mets vigoureux, écoutez la vieille femme qui déjà abandonne à votre intention son dialecte galicien pour le castillan. Vous savez que les sorcières sont nombreuses en Galice. La vieille femme, un sourire lointain aux lèvres, se lève pour vous resservir des *grelos* ou remplir d'un vin rouge sombre votre tasse blanche qu'elle fait tourner dans sa main comme si elle contenait autre chose que le vin. Elle vous dit qu'il y a des sorcières dans le pays bien que, *personnellement,* elle ne sache rien sur elles... mais elles existent... mais oui elle a une très bonne amie qui lui a parlé une fois d'une amie qui pratiquait la magie noire juste de l'autre côté de la colline... Mais vous ne voudriez pas en savoir davantage sur un tel sujet, n'est-ce pas ? Elle n'attend pas votre réponse et ne vous regarde pas. Elle continue à parler.

Mais, si vous l'interrogez sur les fantômes à la tombée du jour, la vieille femme ne sourit plus. Elle se tait. S'il est 6 heures, vous êtes en train de siroter un café et de manger un morceau de fromage blanc du pays. En Galice, la lumière du couchant est étrange et merveilleuse. Une lumière dense, chargée de mystère et d'un jaune intense, colore la terre. A sa venue, tout se tait, comme si elle absorbait les bruits. Les champs bleu-vert se teintent de jaune, la brume devient jaune, les vitres à la fenêtre de la cuisine sont jaunes. C'est l'heure magique. Le crépuscule sauvage recouvre la terre celtique d'un manteau sombre, humide et les seules lumières sont celles des esprits qui errent dans le silence. Certains soirs, on peut voir la *Santa Compaña,* la procession des morts — pratiquement pas un paysan galicien qui ne l'ait vu au moins une fois. Personne n'aime en parler. Vêtus de noir et portant des torches, les esprits des morts parcourent les sombres collines de la Galice sous le ciel noir. Ils vont sans bruit, à la file, vers un endroit caché que nul ne connaît. Ils regardent droit devant eux et ne laissent aucune trace de pas sur le sol mouillé. Mais si l'un d'eux se retourne brusquement et vous regarde... évitez son regard, tournez-lui le dos, fuyez. C'est votre seule chance de salut.

Et si vous n'avez pas pu vous empêcher d'écouter les histoires de

fantômes, jusqu'à l'heure du couchant, si la nuit est venue et qu'il est trop tard pour partir, alors, quel que soit votre scepticisme, n'hésitez pas à accepter l'hospitalité galicienne et à passer la nuit dans la ferme, près du bon feu qui flambe; il y a encore du *caldo,* de la bonne potée, du vin à gogo et, pour souper, sur les braises dans la cheminée, une délicieuse omelette paysanne fourrée de pommes de terre, de légumes et de chorizo. Vous avez sur la langue le goût des œufs frais, du saucisson, du porc et des fraîches fanes de navets douces-amères. Plus tard, après le souper, vous irez cuver votre vin sur une paillasse étonnamment douillette et vous serez frais et dispos pour partir le lendemain.

A l'aube, sur la route, on croise des charrettes à bœufs aux roues grinçantes, jamais huilées. Les charrettes doivent emprunter des chemins si boueux où elles s'enfoncent si profondément qu'elles sont entièrement cachées par les champs et les collines environnantes et que seul le grincement des roues signale leur approche. Elles sont conduites la plupart du temps par des femmes car il ne pousse ici que du maïs et les hommes sont allés chercher fortune ailleurs. Ils laissent souvent femmes et enfants au foyer; parfois, ils ne retournent au pays que vingt ans plus tard lorsqu'ils ont amassé un pécule suffisant pour assurer à leur famille une vie meilleure. Pendant l'absence des maris, les femmes deviennent aussi fortes que leurs bœufs et plus courageuses. On les voit souvent conduire leurs charrettes dans la rivière pour ramasser d'énormes chargements de crabes à la carapace molle, de la taille d'une châtaigne. Trop petits pour être mangés, ils ont une autre utilité : les femmes s'en servent comme engrais. Dans les villages de la campagne, d'autres fortes femmes, droites et fières, portent sur leur tête d'énormes bassines aussi volumineuses qu'un tub, pesant plus lourd que la femme elle-même. Elles enfilent des sabots montés sur de petites échasses pour marcher dans les champs détrempés par la pluie. Et, quand elles rentrent chez elles à la fin d'une journée de travail, elles font cuire des pommes de terre et du porc, bouillir des légumes, pétrissent un pain de maïs pour donner à leurs enfants une nourriture saine et réconfortante. Avec une marmite d'eau, un peu d'huile, un petit morceau de viande, une poignée de légumes, ces femmes accomplissent des miracles.

Laissez-les maintenant et allez vers la côte — à La Corogne, promontoire rocheux qui avance dans la mer. La brume se mêle aux embruns de l'océan Atlantique qui s'engouffre dans le golfe de Gascogne, éclate sur les hautes falaises dans un poudroiement d'écume, étincelant au soleil levant. Partout, l'on entend le déferlement des vagues qui se brisent avec violence. A La Corogne, chaque maison qui donne sur la mer a une galerie vitrée qui la relie à la galerie de la maison voisine. Vues de la mer, sous le soleil, les milliers de vitres lancent des feux et la ville paraît en flammes. Les habitants de La Corogne chantent, dansent au bord de la mer, devant les vagues déchaînées de l'hiver ou la houle légère de l'été; tout le long du jour et jusqu'au milieu de la nuit, sous le soleil ou sous la pluie, ils parcourent les rues embrumées de la ville.

Suivez les gens dans la ville à l'heure du déjeuner et vous vous retrouverez brusquement au milieu d'une place d'où partent quatre rues, La Estrella, Los Olmos, La Galera et La Franja. Ces rues ont toutes quelque chose en commun. Regardez à droite et à gauche en marchant. Toutes les maisons ont une baie vitrée au rez-de-chaussée; derrière elles, des étalages de fruits de mer, rivalisant entre eux. Toutes

ces maisons sont des restaurants, des bars, des tavernes. Poissons et fruits de mer rutilent de couleurs si variées, si intenses qu'on croirait être entouré d'aquariums. Il y a des homards énormes et d'autres minuscules; des crabes rose et violet, de toutes les tailles, de toutes les formes, délicatement groupés sur des plats blancs avec des huîtres grise et brune. Des palourdes de toutes sortes côtoient des moules noire et rose, des truites arc-en-ciel et de gros saumons roses des rivières de Galice. Des rangées de crevettes roses, disposées en cercle, succèdent à des rangées de langoustines et forment comme un halo autour de coquilles Saint-Jacques cannelées, soigneusement empilées sur des plats, déjà débordants de fruits de mer. Langoustes, bouquets, anatifes rose et gris, poulpes mauves, bulbeux, calmars opalescents entourent des anguilles recourbées, des soles pâles et délicates, des bars noirs, des mulets d'acier, des sardines argentées. Chaque fenêtre est une nature morte composée avec les vergers de la mer.

On prétend qu'on trouve sur la côte galicienne tout ce qui nage dans les océans, les mers ou les rivières. La Galice est le plus grand centre de pêche de toute l'Espagne : la pêche y est plus importante que sur toute la côte méditerranéenne, et c'est ici, le long de ces quatre rues étroites, qu'on trouve les meilleurs poissons et fruits de mer. Joignez-vous à la foule qui se presse à La Corogne, prenez dans un bar un verre d'un vin blanc sec acidulé qui vous aidera à avaler une douzaine d'huîtres plates et une autre douzaine de moules âpres, cuites à la vapeur avec du persil et de l'ail et un peu du même vin blanc; aspergées d'un jus de citron, elles gardent l'odeur et la fraîcheur de la mer.

Entrez dans un restaurant en face, commandez des coquilles Saint-Jacques au four. Toujours servies dans la demi-coquille, saupoudrées d'un peu de persil, d'ail et de chapelure, elles méritent leur renom. Elles ont une saveur douce, onctueuse, une fraîcheur qu'on ne trouve nulle part ailleurs. Faites un échange avec votre voisin de table, donnez-lui une de vos coquilles et goûtez les *nécoras* qu'il a dans son assiette; ce sont de petits crabes oranges cuits à l'eau bouillante; ils portent bonheur, dit-on, parce que la croix de Saint-Jacques est dessinée sur leur carapace. La chair du *nécora* est floconneuse, blanche une fois cuite, tendre et d'un goût subtil. Les Galiciens sont passés maîtres dans l'art de cuire à l'eau bouillante et savent exactement le temps que prend chaque chose pour être à point sans être trop dure ni trop molle et garder son goût.

Ils savent aussi bien cuire au court-bouillon qu'à la vapeur. La *merluza* (colin), cuite à la vapeur, est avec des pommes de terre, du piment en poudre, de l'ail, la perfection. La chair du poisson reste ferme, le goût un peu sucré n'est pas noyé dans le liquide car le poisson est placé sur une grille dans la poissonnière au-dessus des pommes de terre en train de bouillir et ne touche jamais l'eau si soigneusement mesurée, qu'une fois la cuisson terminée, elle est entièrement évaporée.

Le talent des cuisiniers galiciens ne s'affirme nulle part avec autant de maîtrise que dans la cuisson à l'eau pourtant simple des anatifes (bernacles), ou *percebes,* particuliers au littoral galicien et portugais. Si, jusqu'à présent, rien encore n'a pu vous convaincre d'aller sur la côte nord-ouest de la péninsule, les *percebes* sont un motif suffisant (*). Ils

(*) N. du P. : On en trouve un peu partout en France, sur les côtes atlantiques, sous leur nom d'anatifes. On mange l'anatife sur la côte basque française, comme son compère le « Pouce-pied », mais sa chair est peu estimée.



ressemblent à de petits doigts gainés d'une enveloppe de cuir gris, sombre, comme de la peau d'éléphant et surmontés d'une coquille noire, pointue, triangulaire, qui est la bouche. Les *percebes* vivent en grappes au fond des criques découpées de la côte galicienne. Ils sont simplement cuits à l'eau bouillante avec une feuille de laurier jusqu'à ce qu'ils soient tout à fait tendres; ils ont autant de goût froids que chauds. Si l'on vous en sert une assiette, vous en détachez un de la grappe, vous fendez la peau épaisse en partant de la coquille triangulaire, elle glisse alors comme un gant et découvre la chair rose succulente. Avec leur goût salé et iodé, les *percebes,* maintes fois rincés par les vagues déferlantes, sont aussi juteux et délicieux qu'ils sont tendres; c'est encore un de ces mets qu'on ne peut s'arrêter de manger et, contrairement à la plupart des coquillages, même si on en mange une grande quantité, ils ne donnent pas d'indigestion.

Poissons, crustacés et coquillages, dont les *percebes* et les meilleurs homards, sont pêchés dans les *rías* disséminées le long de la côte de Galice. Les *rías* ont été formées dans les premiers temps géologiques de cette terre, avant que le reste de la péninsule ibérique n'ait émergé de l'eau — quand une convulsion terrestre bascula dans la mer l'autre moitié de ce qui est maintenant la Galice. Il n'existe pas de traductions exactes de *rías* — la plus proche serait « fjord ». Ce sont

L'*empanada,* tourte savoureuse *(ci-dessus)*, est remplie d'un succulent mélange de poulet, oignons et poivrons rouges. Celle-ci convient pour quatre à six personnes. On fait aussi de petites tourtes individuelles fourrées d'une ou plusieurs viandes, poissons et légumes. Longtemps une spécialité de la Galice dont le climat humide et souvent rude incite à se nourrir de mets vigoureux, elles sont aujourd'hui servies dans plusieurs régions d'Espagne et en Amérique latine.

des entailles profondes dans la terre, par lesquelles l'Océan pénètre loin à l'intérieur des terres. La mer s'engouffre en trombe dans les *rías* et se retire toutes les six heures avec les marées. A marée basse, hommes et femmes pataugeant dans l'eau, attrapent le poisson dans des épuisettes, ratissent les crustacés, arrachent de leurs mains nues les algues qui serviront d'engrais. Les pêcheurs doivent veiller à l'heure et s'assurer qu'ils seront hors de danger lorsque les eaux se précipiteront au galop dans les *rías* avec toute la violence de la marée montante.

Étant donnée l'importance des *rías* dans l'économie et la vie journalière des habitants, on peut dire que la vie sur les côtes de Galice dépend du cycle de la lune qui rythme les marées. Si le 1er octobre, date de l'ouverture de la pêche des crustacés et des mollusques, coïncide avec la morte-eau, marée très basse qui a lieu au moment du premier et du troisième quartier de la lune, pratiquement tout le monde sur la côte part à la pêche. Hommes, femmes et enfants pataugent dans les eaux peu profondes des *rías* avec de grands seaux et de larges paniers pour récolter tout ce qu'ils trouvent. Les nasses à homards sont vidées; les *rías* sont littéralement pillées et dépouillées de toutes leurs richesses. Et, quand la marée remonte, les gens prennent joyeusement leurs enfants dans les bras et grimpent sur les rochers hors de l'atteinte des eaux qui reviennent. Ils emportent le homard vivant, le font cuire dans de l'eau de mer, souvent sans plus d'assaisonnement que quelques brins d'algues et on le sert brûlant avec le seul goût de la marée.

Quand on quitte la Galice et que l'on suit la côte atlantique en descendant vers le sud, on arrive sur une langue de terre orientée est-ouest de 5 kilomètres environ de long sur 200 mètres de large. On y trouve un excellent raisin dont on tire le vin de Rosal. C'est un vin blanc, doré, âpre et mousseux, un des vins qui accompagnent le mieux les délicieux poissons et fruits de mer de cette côte. Si l'on traverse cette mince bande de terre, on se trouve à l'embouchure de la rivière Miño pour les Espagnols et Minho pour les Portugais. On traverse la rivière en bac et on met le pied dans la brume de l'extrémité nord d'un pays qui s'étend très loin au sud : un tapis de couleurs et de saveurs, de gais paysages et de musique sonore — le Portugal.

Quand les touristes ou les citadins dégustent un thé et des gâteaux à la terrasse ensoleillée d'un café, face à la cathédrale de Saint-Jacques-de-Compostelle, de nombreux souvenirs de saint Jacques, patron de l'Espagne, les entourent. Le nom de la ville — Santiago — signifie Saint-Jacques. L'imposante cathédrale fut érigée à l'endroit même où, selon la légende, les ossements de l'apôtre furent découverts au IXe siècle.
La *tarta de Santiago*, gâteau aux amandes saupoudré de sucre, au au premier plan, est décorée de la croix du saint.



Pour 4 à 6 personnes

PÂTE

12 g de levure de boulanger
1/2 cuillerée à café de sucre
1 dl d'eau tiède
350 à 400 g de farine
1 cuillerée 1/2 à café de sel
1 dl de lait tiède
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
1 œuf légèrement battu

GARNITURE

1 poulet de 1,000 à 1,200 kg découpé en 6 à 8 morceaux
1 gros oignon coupé en quatre
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
1 oignon finement haché
1/2 cuillerée à café d'ail finement haché
1 poivron rouge ou vert de moyenne grosseur, débarrassé de ses graines et de ses côtes et coupé en petits carrés
1/3 de bol de jambon *serrano* ou de Bayonne ou de tout autre jambon maigre fumé, finement haché
3 tomates moyennes, pelées, épépinées et finement hachées *(voir huevos a la flamenca, Index des recettes)* ou 2/3 de bol de tomates en conserve égouttées et hachées
1/2 cuillerée à café de sel
1/4 de cuillerée à café de poivre noir fraîchement moulu

1 bol = 1 bol chinois ordinaire qui contient 4 dl (environ)

Empanada gallega

POULET EN CROÛTE

Versez la moitié de l'eau tiède dans un bol et jetez-y en pluie le sucre et la levure. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de remuer, pour faire dissoudre complètement la levure. Mettez le bol dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, un four éteint par exemple, jusqu'à ce que le liquide ait doublé de volume, ce qui demande de 8 à 10 minutes.

Mettez dans une terrine 300 g de farine et le sel, faites-y un puits et versez-y la levure, le lait et l'eau tiède qui reste. Mélangez lentement, en ajoutant petit à petit jusqu'à 100 g de farine. La pâte doit être moyennement ferme.

Disposez la pâte sur un marbre ou une planche à pâtisserie saupoudré de farine et travaillez-la avec la paume de la main en la poussant devant vous. Repliez-la sur elle-même et répétez la manipulation plusieurs fois pendant au moins 10 minutes afin qu'elle soit lisse et élastique. Saupoudrez de farine de temps en temps, afin d'éviter qu'elle ne colle à la planche.

Roulez la pâte en boule et mettez-la dans une terrine. Saupoudrez de farine et couvrez d'un linge. Laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume, ce qui demande 1 heure 30. Aplatissez-la avec le poing, couvrez d'un linge et laissez lever encore 45 minutes.

Préparation de la garniture : Mettez le poulet et l'oignon coupé en quatre dans une casserole et ajoutez suffisamment d'eau pour recouvrir le poulet de 2 cm. Portez à ébullition sur feu vif et enlevez l'écume à mesure qu'elle se forme. Réduisez la flamme, couvrez et faites cuire pendant 30 minutes jusqu'à ce que le poulet soit tendre. Disposez les morceaux sur une assiette.

Quand le poulet n'est plus brûlant, retirez-en la peau. Supprimez les os et coupez la chair en petits dés. Réservez.

Dans un poêlon, faites chauffer l'huile sur feu doux. Quand elle commence à fumer, jetez-y les oignons, l'ail et le poivron et faites cuire, pendant 8 à 10 minutes, en remuant fréquemment jusqu'à ce que les légumes soient tendres mais non dorés. Ajoutez le jambon, puis les tomates et faites cuire sur feu vif pour faire évaporer le liquide et épaissir le mélange en purée. Ajoutez le poulet, le sel et le poivre, rectifiez l'assaisonnement et laissez refroidir.

Faites chauffer le four à 200°. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez une plaque à four avec une cuillerée à soupe d'huile d'olive.

Dressage du pâté : Partagez la pâte en deux. Sur un marbre ou une planche à pâtisserie légèrement fariné, roulez la pâte de façon à former deux rondelles d'environ 30 cm de diamètre et de 1/2 cm d'épaisseur. Mettez une rondelle sur la plaque et étalez la garniture en laissant dépasser sur le bord environ 2 cm de pâte. Fermez en appliquant la deuxième rondelle par-dessus et en pinçant les deux bords ensemble. Repliez le bord sur lui-même sur 5 mm et appuyez avec les doigts ou les dents d'une fourchette, pour bien fermer. Laissez lever encore 20 minutes, dans un endroit chaud.

Dorez à l'œuf battu, piquez la surface de la pâte en plusieurs endroits et faites cuire au centre du four jusqu'à ce que le pâté soit coloré, ce qui demande environ 45 minutes. Servez chaud ou à température ambiante.

Tortilla de patata

OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET AUX OIGNONS

Pour 4 à 6 personnes

- 1 dl plus 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 4 grosses pommes de terre (1 kg environ), épluchées et coupées en rondelles de 3 mm
- 2 cuillerées à café de sel
- 1 oignon moyen finement haché
- 4 œufs

Dans une poêle à fond épais, faites chauffer 1 dl d'huile d'olive sur feu vif, mais ne laissez pas fumer. Jetez-y les pommes de terre, saupoudrez-les de 1 cuillerée à café de sel et retournez-les pour bien les imprégner d'huile. Faites-les légèrement dorer, réduisez la flamme, ajoutez les oignons et faites cuire encore 8 à 10 minutes en remuant de temps en temps. Versez le contenu de la poêle dans un grand tamis pour débarrasser les pommes de terre et les oignons de l'excédent d'huile.

Battez les œufs et le sel qui reste avec un fouet ou un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajoutez, en remuant doucement, les pommes de terre et les oignons. Faites chauffer les 3 cuillerées à soupe d'huile qui restent dans une poêle à fond épais. Quand l'huile commence à fumer légèrement, versez-y le mélange d'œufs, de pommes de terre et d'oignons. Étalez l'omelette avec une spatule à fentes et faites cuire sur feu modéré, pendant 2 minutes. Secouez la poêle de temps en temps pour empêcher l'omelette de s'attacher. Quand elle est ferme sans être desséchée, couvrez la poêle avec une assiette plate et renversez l'omelette dessus. Puis, faites-la glisser doucement dans la poêle et faites-la dorer 3 minutes de l'autre côté.

NOTA : Si l'on veut, on peut ajouter en même temps que les pommes de terre du chorizo ou toute autre saucisse, préalablement hachée et frite.

Fabada asturiana

SOUPE AUX FÈVES ET AUX SAUCISSES

Pour 6 personnes

- 4 à 5 litres d'eau
- 1 livre de fèves ou de haricots blancs secs
- 4 oignons moyens grossièrement hachés
- 1 cuillerée à soupe d'ail finement haché
- 125 g de petit salé maigre en un seul morceau (sans sa couenne)
- 250 g de jambon *serrano,* de jambon de Bayonne ou de tout autre jambon maigre fumé
- 3 chorizos ou 250 g de *longaniza*
- 3 *morcillas* ou 250 g d'un autre boudin
- Quelques pincées de safran en poudre ou en filaments broyés dans un mortier
- Sel
- Poivre noir fraîchement moulu

Dans une marmite à fond épais, amenez 2 litres d'eau à ébullition sur feu vif. Jetez-y les haricots et faites-les cuire à gros bouillons 2 minutes, sans couvrir. Retirez la marmite du feu et laissez les haricots tremper 1 heure. Égouttez-les en conservant leur cuisson et remettez-les dans la marmite. Mesurez la cuisson, ajoutez-y l'eau nécessaire pour obtenir 4 litres de liquide et versez dans la marmite. Ajoutez les oignons, l'ail, le petit salé et portez à ébullition sur feu vif tout en enlevant l'écume qui se forme à la surface. Réduisez la flamme et laissez mijoter partiellement à découvert pendant 1 heure. Ajoutez le jambon et laissez mijoter encore 1 heure jusqu'à ce que les haricots soient à peine tendres.

Pendant ce temps, dans un poêlon, mettez les chorizos, piquez-en deux ou trois endroits avec la pointe d'un couteau. Ajoutez de l'eau en quantité suffisante pour les couvrir et portez à ébullition sur feu vif. Puis réduisez la flamme et laissez mijoter à découvert pendant 5 minutes. Égouttez les chorizos sur des serviettes en papier.

Ajoutez les chorizos et les *morcillas* à la soupe qui a déjà cuit 2 heures et jetez-y le safran, en remuant. Laissez cuire encore 30 minutes.

Goûtez, puis salez et poivrez assez généreusement. Retirez avec une spatule à fentes le petit salé, le jambon et les saucisses. Découpez le porc et le jambon en petits dés de 1 cm et les saucisses en rondelles de la même épaisseur. Remettez le tout dans la soupe et laissez mijoter 2 à 3 minutes. Avec la *fabada,* on sert traditionnellement un pain de maïs semblable au *broa* portugais *(Index des recettes)* et un cidre pétillant.

Deux plats de Galice font appel aux saucisses, porc fumé, fanes de navets, pommes de terre et bouillon, illustrés à droite. Le bouillon et les légumes composent la base d'une soupe appelé *caldo gallego (ci-dessous)*. Viande et légumes peuvent être servis à part comme plat principal sous le nom de *lacón con grelos* (jambonneau aux fanes de navets).



Caldo gallego

POTAGE GARBURE A L'ESPAGNOLE

Pour 6 personnes

- 250 g de fèves ou de haricots blancs secs
- 2 à 3 litres d'eau
- 250 g de jambon cru *serrano* découpé en cubes de 1 cm, de jambon de Bayonne ou de tout autre jambon fumé maigre ou de jambonneau fumé et salé
- 60 g de petit salé sans sa couenne
- 1 oignon moyen, finement haché
- 2 cuillerées à café de sel
- 2 chorizos ou 150 g de toute autre saucisse fumée à l'ail
- 250 g de fanes de navets, lavées et grossièrement coupées (hors saison, utilisez le vert de la blette, des brocolis, etc.)
- 2 petites pommes de terre pelées et taillées en dés de 1/2 cm

Dans une marmite à fond épais, portez 2 litres d'eau à ébullition. Jetez-y les haricots et faites-les cuire 2 minutes, à gros bouillons. Retirez la marmite du feu et laissez les haricots tremper 1 heure.

Égouttez les haricots dans une passoire, posée sur un récipient, et remettez-les dans la marmite. Ajoutez à l'eau de trempage des haricots suffisamment d'eau fraîche pour faire 2 litres. Versez l'eau dans la marmite, ajoutez le jambon, le petit salé, les oignons et le sel et portez à ébullition, sur feu vif. Réduisez la flamme et laissez mijoter, partiellement à découvert, pendant 1 h 30.

Ajoutez les saucisses, les fanes de navets et les pommes de terre à la soupe qui a déjà cuit 1 h 30 et laissez cuire encore 30 minutes partiellement à découvert, jusqu'à ce que les haricots et les pommes de terre soient tendres. Retirez le petit salé et les saucisses. Coupez les saucisses en rondelles de 1/2 cm et remettez-les dans la soupe. Retirez le petit salé. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement s'il y a lieu. Servez aussitôt en soupière ou dans des assiettes à potage chaudes.

NOTA : Ceci est l'une des variantes d'un plat classique de Galice.

Dans d'autres recettes, jambonneau fumé et salé et petit salé sont cuits ensemble, les saucisses ajoutées dans le dernier temps de cuisson. Les viandes sont alors retirées et mises de côté et les fanes de navets hachées, les haricots blancs et les pommes de terre taillées en dés sont mijotés dans le bouillon. La soupe obtenue est aussi un *caldo gallego.*

Le jambonneau fumé et les saucisses découpés en tranches sont servis avec les fanes de navets et les pommes de terre cuites à l'eau comme plat principal, appelé alors *lacón con grelos. Le pote gallego,* version galicienne du *cocido,* est fait avec du veau et du poulet ajoutés aux ingrédients ci-dessus.

Merluza a la gallega

COLIN POCHÉ AUX POMMES DE TERRE EN SAUCE TOMATE

Pour 4 personnes

- 12 petites pommes de terre fermes, épluchées, d'environ 4 cm de diamètre chacune
- 1 petit oignon pelé et coupé en deux
- 1 petite feuille de laurier
- 750 g de darnes de colin ou d'aiglefin
- 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 6 gousses d'ail pelées et légèrement écrasées avec le plat de la lame d'un couteau
- 3 tomates moyennes, pelées, épépinées et grossièrement hachées *(voir huevos a la flamenca, Index des recettes)*
- 1/2 cuillerée à café de sel
- 1 cuillerée à soupe de paprika
- 1 cuillerée à café de vinaigre

Dans un poêlon profond à fond épais, portez 2 litres d'eau à ébullition sur feu vif. Jetez-y les pommes de terre, l'oignon et le laurier. La quantité d'eau devrait être suffisante pour tout recouvrir; ajoutez-en si nécessaire. Laissez bouillir sur feu vif, à découvert, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. A l'aide d'une spatule à fentes, disposez les pommes de terre sur une assiette. Mettez le poisson dans la cuisson restant dans le poêlon et réduisez la flamme. Couvrez le poêlon hermétiquement et laissez frémir 8 à 10 minutes jusqu'à ce que le poisson s'effeuille sous la pression d'une fourchette.

D'autre part, dans un autre poêlon à fond épais, faites chauffer l'huile sur feu modéré. Quand elle commence à fumer, jetez-y les gousses d'ail et faites cuire pendant 5 minutes en remuant fréquemment de façon à les faire blondir légèrement. Retirez-les et ajoutez les tomates et le sel. Faites cuire vivement, en remuant et en écrasant les tomates avec une cuiller en bois jusqu'à ce que le mélange épaississe en purée. Ajoutez le paprika et mélangez. Réservez.

Gardez 1/4 de litre de la cuisson du poisson, enlevez l'oignon et la feuille de laurier et remettez les pommes de terre dans le poêlon. Passez le mélange de tomates à travers un chinois directement sur le poisson, en appuyant avec le dos d'une cuiller. Faites cuire sur petit feu pendant 5 minutes, en arrosant fréquemment les pommes de terre et le poisson avec la sauce. Aspergez de quelques gouttes de vinaigre et servez directement dans le poêlon ou sur un plat creux chauffé.

Pastel de manzana

GRATIN DE POMMES A LA MENTHE

Pour 6 personnes

- 1 cuillerée à soupe de beurre ramolli
- 240 g de sucre
- 145 g de farine
- 1/4 de cuillerée à café de levure chimique en poudre
- 1 œuf
- 1 cuillerée à soupe de feuilles de menthe séchées
- 1 cuillerée à soupe de cannelle pilée
- 4 pommes acides moyennes à cuire (1 kg environ) pelées, évidées et coupées en tranches de 5 mm d'épaisseur
- 1/4 de litre de crème fraîche fouettée (facultatif)

Faites chauffer le four à 175°. Avec un pinceau à pâtisserie, badigeonnez de beurre le fond et les parois d'un plat carré allant au four. Versez dans une terrine le sucre, la farine et la levure, tamisés ensemble. Faites un puits et cassez l'œuf au milieu. Mélangez à l'aide de deux couteaux de table, de façon à bien amalgamer œuf et farine.

Dans une autre terrine, mélangez la menthe et la cannelle, jetez-y les tranches de pommes et remuez-les avec une cuiller en bois, de façon à bien les imprégner. Disposez ces tranches au fond du plat et versez par-dessus le mélange d'œuf et de farine, de façon à masquer tout à fait les pommes. Faites cuire au centre du four pendant 45 minutes. Quand la surface est croustillante, retirez du four, couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez refroidir. Servez à la température ambiante, accompagné de crème fouettée.


20

VIII

Le Portugal : montagnes hérissées du Nord

La tristesse lyrique et la mélancolie inhérentes au Portugal trouvent leur expression dans les *fados*, chants folkloriques interprétés ici dans un café de Lisbonne par une chanteuse surnommée la Panthère de l'Alcantara. On prétend que ces complaintes passionnées proviennent des ballades que chantaient autrefois les marins nostalgiques. Aujourd'hui, les thèmes traités sont plus nombreux, mais ces chants reflètent toujours la tristesse qu'inspire à chacun son *fado* (destin).

Au sud-ouest de l'Europe, isolée du reste du continent par l'Espagne et isolée de l'Espagne par des montagnes déchiquetées, s'étend une étroite bande de terre de 580 kilomètres dans sa plus grande longueur et de 225 kilomètres dans sa plus grande largeur. Tourné vers l'Océan, le Portugal est entièrement exposé aux vents rudes et aux rouleaux de l'Atlantique, et il se distingue de l'Espagne à laquelle il reste cependant apparenté. Si, aujourd'hui, au Portugal, on ne fait pas les choses comme en Espagne, ce n'est pas tant une question de goût qu'une nécessité historique : ce que l'Espagne lui refusait, le Portugal *devait* aller le chercher au-delà de cette mystérieuse étendue d'eau grise, en apparence infinie et qui rejetait parfois sur son rivage un fruit des tropiques, une feuille étrange, un bois curieusement sculpté. Dès le début, le Portugal a échappé à l'angoisse, la morbidité du pays frère; il a trouvé d'autres qualités : une curiosité indomptable, une nostalgie marquée, une sorte d'innocence, une jeunesse, une gaîté sous-jacente à un lyrisme triste, qualités évidentes partout, des visages de ses paysans à l'architecture compliquée de ses villes. Mais, plus encore que tout le reste, la cuisine illustre les qualités uniques et les exploits de ce peuple.

Il est important de bien noter que la cuisine portugaise *n'est pas* la cuisine espagnole. C'est un autre aspect de la cuisine ibérique, aussi différente des autres cuisines régionales que nous avons déjà explorées que celles-ci le sont entre elles. Cependant, comme toutes les autres, c'est une cuisine de terroir essentiellement simple. Mais elle fait un usage plus libéral d'épices et d'herbes et les combinaisons de goût, surprenantes pour un palais espagnol, y sont fréquentes.

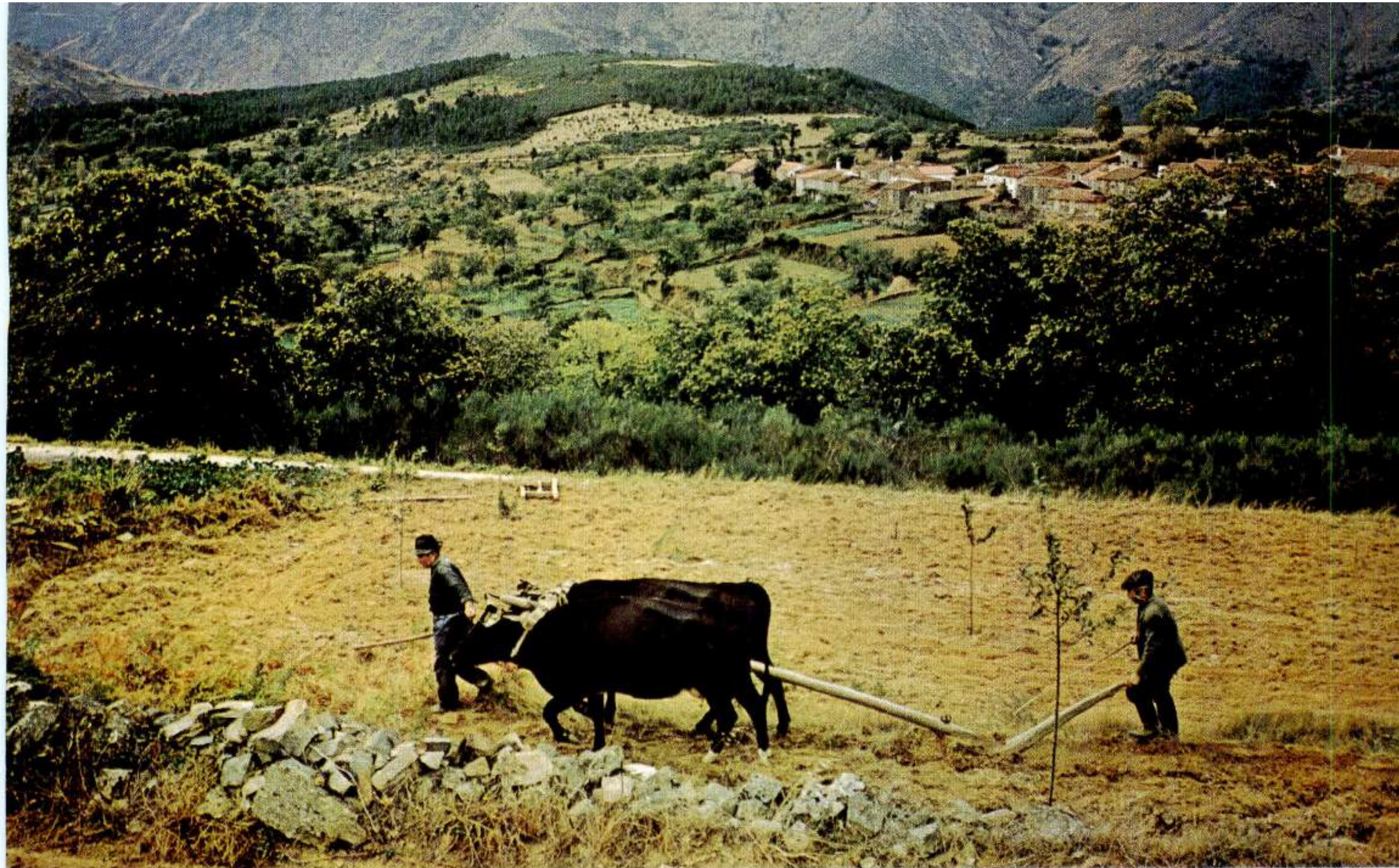
La cuisine portugaise fait appel à une grande variété d'ingrédients.

Des herbes fraîches, telle la coriandre, ou des aliments de conserve, telle la morue, sont chose commune. On presse volontiers un jus de citron sur la viande ou bien on la fait cuire avec un porto doux ou un vin de Madère. Les figues, fraîches ou sèches, les noix, le riz, les jaunes d'œufs, la vanille et même le curry sont d'un usage courant. Ce qui est plus remarquable, ce sont les mille et une manières dont ces ingrédients sont utilisés car c'est la combinaison extrêmement variée des goûts qui donne à la cuisine portugaise son caractère particulier. Les différents mélanges de saveurs que l'on rencontre dans les onze provinces portugaises rempliraient une encyclopédie. Visitez d'abord les trois provinces du Nord et, sans vous presser, descendez vers le Sud en allant des villes côtières aux fermes et auberges de l'intérieur. Suivez la carte, en adoptant un itinéraire en zigzag et vous pourrez choisir des plats qui vous feront connaître les régions dont ils sont la spécialité et les habitants de ces régions.

C'est dans les trois provinces du Nord — Minho, Trás-os-Montes e Alto Douro et Douro Litoral — que l'on trouve quelques-unes des terres les plus pauvres, les plus déchiquetées du Portugal et, paradoxalement, quelques-uns des meilleurs mets du pays. Dès le premier instant, on est frappé par la gaîté des costumes, l'éclat des fêtes, l'excellence de la nourriture de cette région dont les habitants semblent réagir ainsi à la dureté des conditions de vie. Le Minho, province fertile, en est un bon exemple. Cette province, sœur de la Galice espagnole, est devenue une région pauvre par suite de la multiplication des petites propriétés; son sol riche est tellement morcelé qu'il ne peut plus nourrir tous les habitants. Au début du siècle, beaucoup sont partis faire fortune au Venezuela et au Brésil, aujourd'hui ils vont travailler en Allemagne et en France. Ceux qui restent au pays cultivent chaque pouce de terrain, préparent la célébration de fêtes fastueuses, chantent, dansent, transforment en réjouissance le travail le plus fastidieux. Ils chantent en chœur en coupant dans les champs les épis de maïs qu'ils rangent dans les greniers contigus à leurs maisons, ils confectionnent un pain de maïs fortement coloré, presque sucré, le *broa (Index des recettes),* plus spongieux, plus bourratif que celui de Galice que l'on mange avec une soupe régionale, le *caldo verde (Index des recettes).*

Le *caldo verde,* ou bouillon vert, du Minho est un plat national. Où qu'on aille et quelle que soit l'heure, on voit des femmes vêtues de noir en train de tailler en lanières des feuilles de chou frisé pour le *caldo verde.* Vert foncé, très parfumé, le chou frisé portugais est différent des choux frisés cultivés ailleurs. Il n'est d'ailleurs pas le seul légume superbe du Minho, tous les légumes paraissent ici plus verts, plus fournis et plus gros qu'ailleurs au Portugal.

La confection du *caldo verde* est simple. Des pommes de terre du Minho, les meilleures du pays à cause de la richesse du sol, sont bouillies puis légèrement écrasées et replongées dans l'eau de cuisson avec un peu d'huile d'olive et les feuilles de chou frisé découpées en lanières si régulières qu'on les croirait passées à la machine. Dans le fond d'un récipient, on met une ou deux rondelles de saucisson à l'ail (*linguiça* ou *chouriço*) et on verse le potage fumant par-dessus. On boit le *caldo verde* à n'importe quelle heure du jour ou de la nuit toute l'année, mais jamais avec autant de plaisir que dans le froid humide de l'hiver. D'une texture très légèrement épaisse, d'une jolie couleur vert pâle avec les lanières de chou d'un vert lumineux flottant à la surface et les rondelles violacées du saucisson en transparence, le



Non loin du village de Chãos *(arrière-plan)*, dans la province portugaise de Douro Litoral, deux fermiers et une paire de bœufs attelés à une charrue primitive retournent le sol maigre d'un champ pour le préparer aux semences. On y sèmera le blé, céréale qui parvient à pousser même sur cette terre vallonnée, aride.

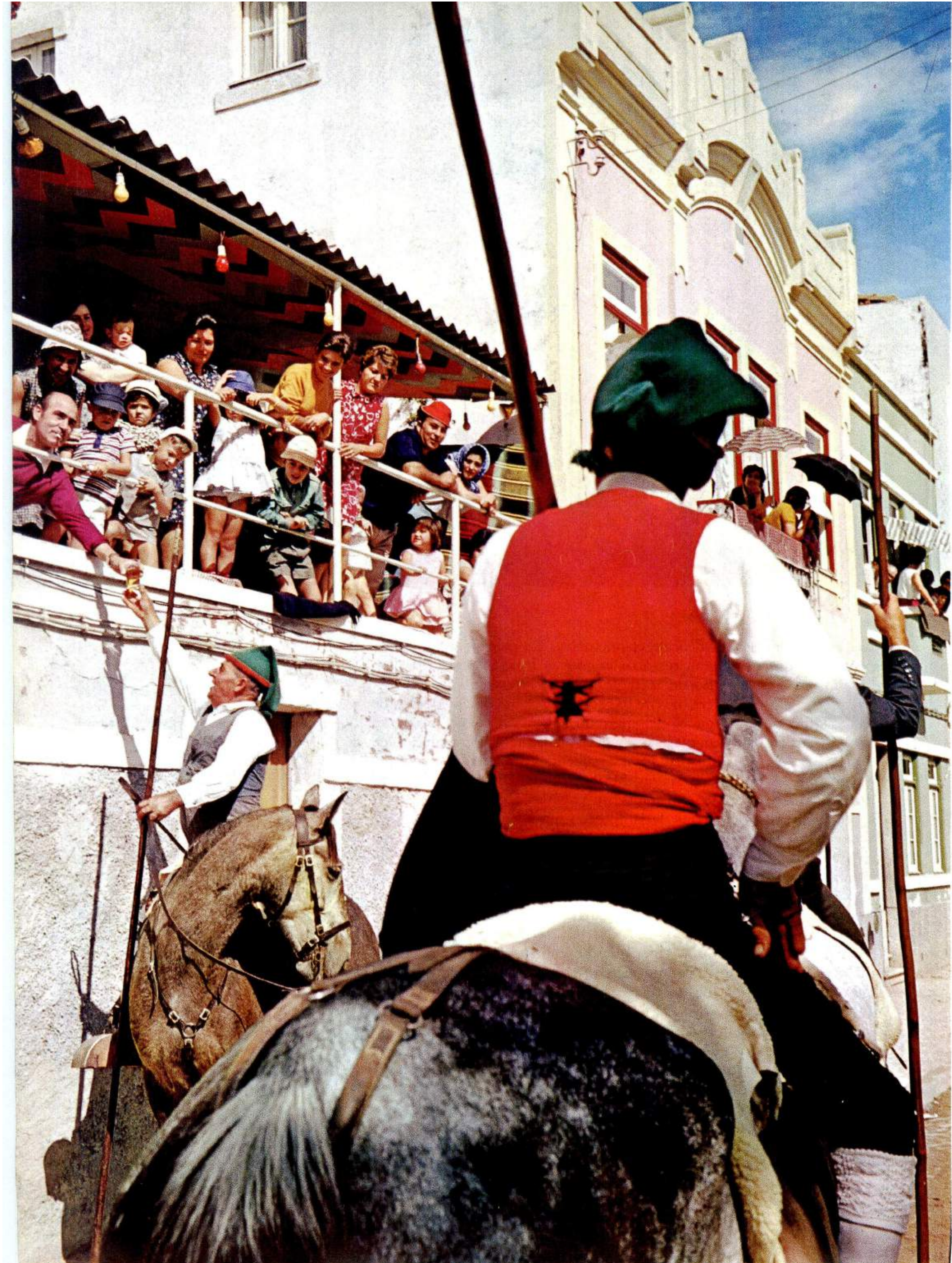
caldo verde a une saveur délicate et onctueuse. Le pain de maïs légèrement sucré du pays en fait ressortir le goût et il faut l'arroser de l'un des vins rouges acidulés de la région, les *vinhos verdes*.

Le *vinho verde*, vin vert, ne tire pas son nom de la couleur du vin de Minho qui est rouge ou blanc, mais du raisin vert avec lequel on le fait. Un tantinet effervescent, léger, acide, il accompagne bien le *caldo verde* et un autre plat local excellent, le ragoût de lamproie.

Bien que les eaux de la rivière Minho fournissent les mêmes lamproies qu'en Galice, les cuisiniers du pays les accommodent à leur façon. Les tendres tronçons de lamproie sont servis dans une sauce jaune vif, souvent parfumée au curry. Rapporté pour la première fois des Indes par Vasco de Gama, en 1497, pour faciliter la conservation des aliments, le curry, épice fort utile, a maintenant sa place dans les modestes auberges de campagne et chez les paysans pauvres. On l'emploie plus souvent en tant qu'aromate plutôt que comme épice fortement pimentée.

On doit encore au Minho une série d'excellents plats de riz, servis soit avec du lapin, soit avec du canard, soit avec des perdrix, additionnés généralement de *presunto*, jambon portugais salé dans les montagnes, de *chouriço* ou de *linguiça* et d'un jus de citron. Préparés pendant la seconde quinzaine d'août, au cours du gai pèlerinage de la ville de Viana do Castelo, ou *romaria*, les plats de riz rustiques du Minho sont aujourd'hui servis dans les restaurants des villes à l'occasion des innombrables fêtes qui ont lieu à longueur d'année, partout au Portugal. A Viana, pendant la *romaria*, vous assisterez à des processions, des courses de taureaux, des danses populaires aériennes où les blondes villageoises du Minho, vêtues de leur costume

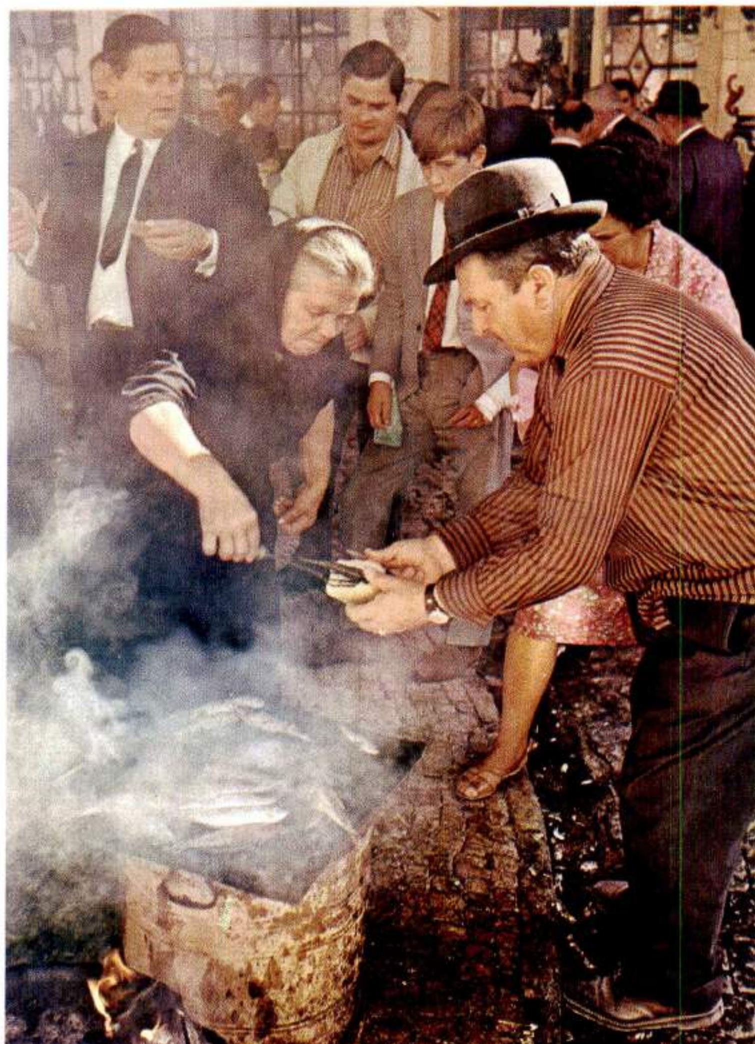
Suite page 150



Des pique-niqueurs de Ribatejo se régalent avec les croquettes de morue et le vin qu'ils ont apportés à Vila Franca, où ils sont venus assister à une corrida.

Corrida à la portugaise

Les corridas du Portugal ne ressemblent pas à celles d'Espagne; les *toureiros* portugais sont à pied ou à cheval et ne mettent pas le taureau à mort. Les courses de taureaux portugaises, déploiement de souplesse et d'habileté, sont l'attraction principale des *festa brava*. La *festa brava* la plus célèbre a lieu à Vila Franca de Xira dans le Ribatejo, en octobre, et dure deux jours. Le premier jour, les taureaux sont conduits dans les rues par les *campinos,* dresseurs de chevaux et de taureaux. Une foule nombreuse vient admirer les *campinos* dans leur costume coloré, leur bonnet vert brodé de rouge (on leur tend parfois quelque-chose à manger comme sur la page ci-contre). Après la corrida, les familles déballent leur pique-nique sur de longues tables dans des pavillons ombragés. Ceux qui n'ont rien apporté peuvent griller des sardines fraîches sur des grils à charbon de bois *(à droite)* et les manger entre deux tranches de pain de campagne.



traditionnel aux riches couleurs, une chaîne d'or autour du cou, évoluent à l'unisson dans les rues jonchées de fleurs. Le soir, des personnages bibliques ou légendaires parcourent les rues et les feux d'artifice scintillent au-dessus de la calme Lima. Vous longez des maisons aux murs de granit, aux fenêtres ogivales et vous entrez dans une taverne où l'on vous sert un plat de riz du Minho. La chair tendre et savoureuse du canard a été arrosée d'un jus de citron qui en fait ressortir la délicatesse, puis enduite de beurre au pinceau et cuite au four sur une couche de riz. On le sert fumant et juteux dans le plat de cuisson.

Un tour rapide à la *romaria* montre déjà qu'au Portugal les choses ne sont pas poussées à l'extrême comme en Espagne : coutumes et traditions y sont plus aimables, plus modérées. Le taureau n'est pas mis à mort à la fin de la corrida, les danses populaires sont calmes, légères, moins stylisées qu'en Espagne. Les heures des repas sont moins tardives. Le déjeuner a lieu entre 13 h 30 et 14 heures, le dîner entre 20 et 21 heures. Nulle exagération dans ce pays où même les maisons dans les villes et les villages revêtent des couleurs tendres.

Rejoignez maintenant le littoral du Minho pour y goûter les délicieux poissons et fruits de mer du Portugal. Les guides ne recommandent souvent que les grands restaurants des villes relativement importantes du Portugal. Ils devraient, à mon avis, conseiller les autres. A part quelques exceptions notoires, la cuisine portugaise, toujours familiale, est meilleure dans les fermes et les auberges de village; le menu n'offre peut-être pas de choix mais la cuisine y est superbe.

Dégustez dans une auberge de la côte nord une *açorda* de fruits de mer qu'à l'instar de beaucoup de produits portugais les étrangers méconnaissent. Le terme *açorda,* au Portugal, s'applique à toute une gamme de soupes de pain « sèches » qu'on ignore ailleurs; elle est faite avec du pain trempé dans un peu d'huile, de l'ail écrasé auquel on ajoute toutes sortes de choses, légumes, porc, poulet, poisson, escargots. L'*açorda* de fruits de mer, celle que je préfère, est servie dans une petite cocotte en terre. Le pain est trempé dans l'eau de cuisson des moules, des praires, des crevettes, des poulpes ou autres coquillages tout frais. On ajoute de la coriandre fraîche, ciselée et, au moment de servir, on verse dessus les fruits de mer chauds et des œufs qu'on poche dans la soupe brûlante. Le mélange des saveurs est succulent.

Continuez à longer la côte et vous voilà à Porto, capitale de la province de Douro Litoral et seconde ville du Portugal. Porto était une ville commerçante florissante quand Lisbonne n'était encore qu'un centre de villégiature. C'est aujourd'hui une ville d'affaires, typiquement bourgeoise et provinciale — une ville de contrastes visuels avec ses vieilles pierres et ses éclairages au néon. Célèbre dans le monde entier pour ses vins mis en bouteilles dans la ville (bien que les raisins proviennent d'une autre province), Porto est tout aussi célèbre au Portugal pour ses tripes. Dans le reste du Portugal, on appelle d'ailleurs les habitants « mangeurs de tripes ». Plusieurs légendes offrent une explication à cela; la plus populaire d'entre elles raconte comment, en 1415, le prince Henri le Navigateur, pour nourrir sa flotte, massacra tout le bétail de la région ne laissant que les tripes aux habitants de Porto. Les tripes sont préparées ici de la manière la plus simple et aussi la meilleure du monde, surtout chez



Comme d'autres couvents portugais, le couvent d'Aveiro est célèbre pour ses gâteaux et sucreries *(ci-contre)*. A gauche, sont les *morceles oces de Arouca* ou « saucisses » sucrées, et, à droite, une variante d'*ovos moles,* mélange de jaunes d'œufs et de sucre, façonné en forme de poissons et de coquillages.

les particuliers ou dans les *tascas,* tavernes cachées dans le vieux quartier; les grands restaurants ont tendance à les préparer d'une façon qui les rend méconnaissables. Cherchez près des docks une petite *tasca* de six à huit tables et commandez des tripes avec des haricots. On vous apporte le plat dans un nuage de vapeur, les haricots sont cuits avec les tripes, le riz est servi à part. Vous voici confronté pour la première fois à une règle stricte, appliquée dans tous les restaurants portugais, petits ou grands. A chaque repas, on vous sert un minimum de deux féculents, souvent trois ou quatre comme nous le verrons plus loin. Le ragoût de tripes qui est devant vous est assaisonné au cumin, au poivre et au laurier. Les différents éléments du plat *(Index des recettes)* — tripes, haricots blancs, veau, *chouriço* ou *linguiça* à l'ail, *presunto,* poulet, oignons, carottes, persil — se combinent en une saveur poivrée, changeante, encore meilleure avec un verre de pétillant *vinho verde* rouge. Terminez votre repas avec des fruits de saison ou encore, si vous le pouvez, avec une coupe de fruits séchés et de noix. Les noix du Portugal sont exquises; ouvrez une figue sèche et charnue, fourrez-la de morceaux de noix et vous vous régalerez. Les saveurs se complètent et sont encore rehaussées par un verre de porto jauni dans le fût.

Quand vous quittez Porto et que vous traversez Douro Litoral pour aller vers Trás-os-Montes e Alto Douro, vous voyez sur les coteaux recouverts de lave noire les vignobles chargés des lourdes grappes de raisin pourpre, translucide, d'où l'on tire le porto. Pendant les vendanges, les hommes transportent les raisins mûrs dans d'énormes corbeilles fixées à leur front par des courroies de cuir. Courbés en

deux sous leur fardeau, ils dévalent le long des collines gris vert et vont déverser le raisin dans des cuves où il sera écrasé. C'est ici qu'il commence à fermenter pour donner le vin nouveau, tandis qu'aux alentours hommes et femmes chantent et dansent.

Poursuivez votre route à travers la campagne et arrêtez-vous dans la petite ville d'Amarante pour goûter un gâteau gélatineux aux œufs, la sucrerie de São Gonçalo. Les entremets aux jaunes d'œufs se comptent littéralement par milliers au Portugal et celui-ci en est un bon exemple; vous vous accoutumerez vite au mélange jaune d'œuf-sucre au cours de votre voyage; c'est délicieux accompagné d'un verre de porto rouge.

Le nom de la sucrerie d'Amarante honore le saint patron des vieilles demoiselles qu'on fête pendant la *romaria,* le premier week-end de juin. A cette occasion, dans toute la ville, on fait des gâteaux spéciaux, en forme de phallus, que les hommes offrent aux femmes et les femmes aux hommes; cette fête, aujourd'hui catholique, est sans doute le vestige d'un rite païen en l'honneur de la fertilité. Au Portugal, de très anciennes coutumes païennes ressurgissent souvent sous des traditions relativement modernes. On trouve dans la région des sculptures préhistoriques de sangliers, que ce soit celle du « cochon de Murça » dans la ville du même nom, ou le grand sanglier de pierre de Bragance. Selon la légende, ces sangliers avaient un pouvoir magique et protégeaient la campagne terrorisée jadis par un sanglier monstrueux; il est plus vraisemblable que le grand sanglier de pierre fut adoré comme un dieu.

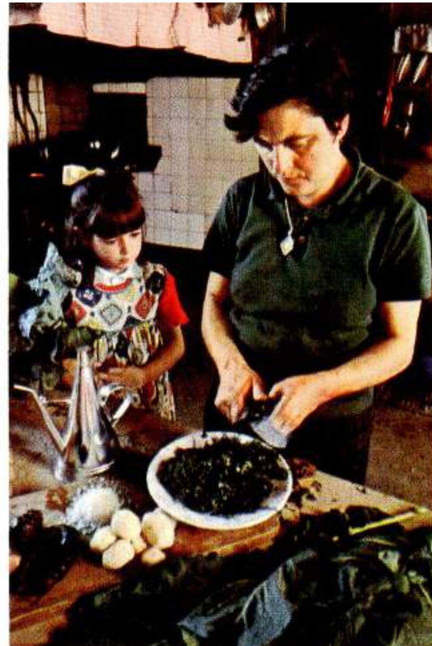
De cette province entourée de terre, on revient tout naturellement vers la mer, pour rouler maintenant vers Aveiro dans la province de Beira Litoral. Aveiro est une ville côtière où l'emprise de l'Océan sur la terre se manifeste partout avec force. La ville est construite au bord d'une lagune aux mille ramifications; des bateaux semblent flotter comme des oiseaux sur de vertes prairies. L'Océan recouvre régulièrement de ses eaux canaux, étangs, fossés, barres de sable. En 1575, le port d'Aveiro fut ensablé par une furieuse tempête et ne fut réouvert qu'en 1808 par une autre terrible tempête qui brisa la barre de sable. La ville a dû ainsi apprendre à tirer sa subsistance de la terre comme de la mer. Dans sa lagune, les oiseaux de mer planent, les poissons d'eau douce nagent par-dessus les crustacés et les mollusques de l'Océan; des hommes plongent des râteaux de bois et remontent des crabes, des anguilles, des coquillages ainsi que des algues brunes qu'ils utilisent comme engrais. De bonne heure le matin, les pêcheurs, statues de bronze dans la brume pâle de l'aube, poussent à la perche, à travers la lagune, leurs bateaux à col de cygne; ils rapportent leur pêche chez eux et leurs femmes, en y ajoutant un ou deux poissons d'eau douce ou d'eau de mer trouvés au marché ce jour-là, préparent la *caldeirada (Index des recettes),* ragoût de poissons et de fruits de mer confectionné sur tout le littoral portugais.

Avec son goût de lagune et d'Océan, la *caldeirada* d'Aveiro est spéciale. Elle combine dans une sorte de bouillabaisse les poissons et les fruits de mer avec les poissons d'eau douce. Composée de tranches de mulet et d'anguilles, de daurades, de soles, de poulpes, de crabes, de crevettes et peut-être de calmars et d'une poignée de palourdes et de moules, ce ragoût cuit dans une sauce brune épaisse, parfumée avec du cumin, du persil et parfois de la coriandre

fraîche, émaillée de rondelles de carottes et d'oignons, est aussi consistant qu'un ragoût de viande. Nourrissant sans être lourd, il a la saveur de la terre et de la mer dont la ville tire sa subsistance. J'aime boire en même temps un vin rafraîchi sec mais étoffé comme le Dão blanc de Beira Alta et terminer par l'un des desserts fabuleux d'Aveiro.

Il faut parcourir les rues d'Aveiro de bonne heure le matin, alors que la brume enveloppe encore la ville. Trois voire quatre pâtisseries se suivent côte à côte : à la devanture de chacune d'elles, de hautes piles de gâteaux frais, de sucreries d'une étonnante variété. On dirait un étalage d'or comestible de toutes les formes, de toutes les teintes. Les *ovos moles (Index des recettes),* vendus dans de minuscules tonneaux de bois, sont la spécialité d'Aveiro. C'est une sorte de pâte faite avec des jaunes d'œufs et du sucre cuits dans de l'eau de riz. En trop grande quantité, ils risquent d'être écœurants mais, pris avec modération, ils sont délicieux. La recette en a été conservée, comme celles de nombreuses autres friandises, dans un couvent tout proche où les nonnes servaient autrefois les desserts les plus exquis aux dignités ecclésiastiques. J'aime les *ovos moles* avec une sorte de gâteau de Savoie moelleux qu'on voit aux mêmes vitrines ou avec un verre de porto.

Après ce bol d'air marin, on repart dans l'arrière-pays en direction du sud-est, vers Coïmbre, la ville en collines, où serpente une rivière. Il faut s'arrêter pour déjeuner ou dîner dans un des bourgs au nord de la ville et goûter le cochon de lait rôti. On le cuit dans un four de pierre, comme en Espagne, mais il est ici plus poivré à l'extérieur et plus aromatisé à l'intérieur parce qu'on l'embroche sur une branche de thym sauvage. La viande est maigre, délicate sous la peau croustillante. Mangez-le avec une salade verte, arrosé d'un vin blanc pétillant et glacé du pays.



Dans sa cuisine carrelée, tapissée de casseroles *(ci-dessus)* à Arouca, une ménagère portugaise et sa fille préparent un *caldo verde,* potage de chou frisé et de pommes de terre, selon une recette toute personnelle. Elle rajoute ici des tranches de *salpicão* (jambon fumé) qui, mijotées dans le potage, seront servies en même temps.



Reprenez la route pour Coïmbre. Il faut y venir sans tenir compte des guides touristiques à la fin de l'automne ou au début de l'hiver quand il pleut. Après une matinée pluvieuse, les nuages se dissipent un moment, la terre est presque violette, les oliviers argentés dans la lumière grise, dense et la ville grise et rose se détache soudain au sommet d'une colline sur un ciel plombé qui s'éclaircit lentement. Bâtie toute en pierre sur les rives du Mondego, cette ville universitaire prend un aspect particulier en novembre, quand les gris de la pierre, de la rivière, du ciel s'harmonisent en un immense dessin. Il faut y passer au moins un ou deux jours : marcher au hasard des ruelles, entrer dans les restaurants, ou même, tout simplement, séjourner dans cette ville procure un rare plaisir.

Visitez un après-midi les longs bâtiments gris et blancs de l'université de Coïmbre au sommet de la ville. Camões, le plus grand poète portugais, y fit ses études au XVIe siècle; vue d'en haut, la ville paraît un enchevêtrement de toits bruns et de rues plongeantes qui descendent à la rencontre de la rivière sinueuse. Le soir, allez dîner avec les étudiants dans l'une des nombreuses *repúblicas* (résidences) où ils vivent. Point n'est besoin d'être invité par l'un deux : un simple appel téléphonique donné de votre hôtel suffira à vous faire admettre; les étudiants sont accueillants, aussi désireux de vous connaître que vous de les rencontrer. L'une de ces *repúblicas,* la *República Pagode Chinès* (Pagode chinoise), bâtiment sombre au sommet d'une colline, était autrefois un hôtel particulier. Il abrite aujourd'hui les étudiants catholiques monarchistes de l'Université qui ont peint un immense portrait du Bouddha sur le



Dans le grand domaine de Vale Feitoso, dans la province de Beira Baixa, un four unique sert à toute la communauté. Dores, la boulangère, peut cuire une douzaine de pains à la fois dans le foyer rayonnant de ce four en pierre de ciment. Elle les glisse adroitement sur une longue pelle de bois.

mur de la salle à manger : quiconque le touche reçoit un gage convenu sur-le-champ par tous les étudiants.

Accompagnez l'un des étudiants alors qu'il va prier l'unique servante — préposée à la cuisine, au ménage, au lavage, au repassage de toute la maison — de réchauffer un plat pour l'invité imprévu. Pendant qu'on prépare votre dîner, visitez les chambres des étudiants — petites cellules sombres étrangement accueillantes. Les murs sont couverts de symboles géométriques et de dessins de masques et de temples chinois à côté de véritables *tomahawks* (Indiens de l'Amérique) et côte à côte des « posters » représentant des chefs monarchistes et des chanteurs anglais ou américains de *rock'n'roll*. Livres ouverts, feuilles de papier, crayons jonchent le sol, le lit, la table. Les lampes ont des abat-jour sombres. Il s'en dégage une atmosphère mélancolique, joyeuse et d'intérêt passionné. Quand l'odeur du dîner vous parvient de la cuisine, reprenez le couloir sombre qui mène à la salle à manger où vous attendent des restes de dinde froide, une assiette de riz au poulpe, nappé d'une sauce rose et, comme dessert, une coupe de fruits de saison et une assiette de petits gâteaux de Savoie glacés jaune pâle et pas trop sucrés. Invitez à votre tour les étudiants à prendre un café dans l'un des bistrots de Coïmbre ouverts jusque tard dans la nuit.

Quand les étudiants sortent dans Coïmbre, ils revêtent, selon la tradition, une longue cape noire. On les voit souvent, une guitare sous le bras : les accents mélancoliques des ballades sentimentales, les chansons grivoises s'élèvent tour à tour des cours et des patios, le long des ruelles en pente de la ville. La ville elle-même est un dédale de chemins pavés, tortueux, d'escaliers raides, de routes abruptes qui semblent ne mener nulle part comme les ruisseaux et les filets d'eau qui serpentent jusqu'au Mondego — le fleuve le plus cher au cœur des Portugais parce qu'il prend sa source et se jette dans l'Atlantique au Portugal sans jamais toucher le territoire espagnol. En bas de la ville, les peupliers qui bordent les rives du Mondego paraissent suspendus au ciel. Les femmes viennent y laver leur linge et les eaux de la rivière servent à l'irrigation des champs et au transport de la nourriture fraîche de l'Océan vers les villes de l'intérieur. Poissons, crustacés, poulpes, calmars sont charriés par cette veine marine jusqu'à Coïmbre, rappelant aux citadins de l'arrière-pays que l'Atlantique, même invisible, les nourrit encore.

Au pied d'un escalier raide, tout près de la rivière, il y a un bistrot ouvert assez tard dans la nuit où étudiants et citadins se retrouvent pour bavarder et discuter. On parle de tout avec animation, mais on n'aborde la politique portugaise qu'avec infiniment de prudence. A mesure que s'avance la nuit, le restaurant estudiantin s'emplit de la fumée des cigarettes et des pipes, de la vapeur du café et du thé, des odeurs de bière, de vin, du fumet des viandes et des poissons grillés. Les murs sont blanchis à la chaux, les tables marquées par l'usure du temps ne comportent aucune fioriture et les chaises en bois sont toutes droites; la pièce est spacieuse et presque pleine mais, à cette heure-ci, on voit peu de femmes. A une table voisine, deux hommes devisent devant des demis de bière portugaise blonde, servie dans des bouteilles de verre sombre, givrées, avec une assiette d'œufs durs, du poivre et du sel. A côté d'eux, un étudiant boit un café amer d'Angola et savoure une mousse au chocolat parfumée au porto doux. Un garçon à veste blanche passe avec un plateau chargé de huit pâtisseries différentes qu'il dépose devant un autre étudiant; il en avalera une, deux tout au plus, avec un verre d'*anís*. Derrière lui, trois hommes se partagent un plat de colin blanc et opaque, poché, garni de pommes vapeur et d'un chou si parfaitement étuvé qu'il repose sur l'assiette comme une fleur épanouie, ébouriffée. Commandez le plat le plus cher, un « Spoutnik », ainsi baptisé parce qu'il disparaît de sur la table avec la vitesse d'un satellite. Pour 5 francs, on vous apporte sur un long plat préalablement chauffé deux tranches de veau grillé, fondantes, surmontées de deux œufs sur le plat, le tout servi sur un lit de pommes frites et entouré de petites pyramides de riz, garni de feuilles de laitue et d'olives noires dénoyautées. Le jus maigre, brûlant des escalopes, coule le long du plat, imbibe les pommes de terre et le riz; la viande est fraîche, savoureuse; il n'est pas besoin de rajouter du sel, on ne vous apporte pas non plus d'autre assaisonnement à moins que vous n'en réclamiez car les restaurants portugais mettent autant d'orgueil à bien assaisonner les plats qu'à les décorer.

Le matin qui suit votre arrivée, vous aurez envie de vous promener dans les ruelles ombragées derrière les grands immeubles qui bordent la rivière et d'entrer dans une des *tascas,* tavernes ou restaurants de moindre importance. C'est là que viennent manger les ouvriers, les étudiants pauvres et tous ceux qu'un bon repas attire davantage qu'un décor élégant. Prenez un parapluie et marchez sous la pluie serrée de la fin de la matinée dans les ruelles pavées où l'eau gicle sur les pierres et ruisselle le long des caniveaux peu profonds. Vous passez devant des tavernes aux portes battantes, aux fenêtres embuées derrière lesquelles s'échelonnent viandes grésillantes, tomates, oignons, légumes frais et poissons crus. Des odeurs de cuisson emplissent la ruelle mouillée. Des menus écrits à la main et de petites ardoises annoncent le plat du jour : *bife à portuguêsa,* steak pris dans le filet, bien assaisonné *(Index des recettes)* ou *sopa à portuguêsa,* une spécialité faite de chou et de haricots blancs avec des carottes, des macaronis, du porc et du veau — potage réchauffant et nourrissant. Mais la pluie redouble de violence et, tête baissée, vous plongez dans la première *tasca.* A l'intérieur, la seule serveuse ou le chef, qui est aussi le propriétaire de l'établissement, vous débarrasse de votre parapluie ruisselant, vous fait asseoir à une petite table carrée et vous tend le menu du jour, toujours très bon et composé de quatre plats pour la somme de 5 francs. Pour commencer, une *canja,* ou consommé de volaille *(Index des recettes)* — autre plat

national portugais dont on retrouve partout des variantes. Celle-ci contient du riz, du jambon, du jus de citron, des oignons hachés et des amandes. On vous sert en même temps, dans une cruche en céramique bleue, un vin blanc « maison » que vous boirez tout au long du repas. Viennent ensuite de petits calmars grillés avec des œufs brouillés, servis dans un plat creux en terre et souvent parsemés de légumes marinés au vinaigre et coupés en rondelles : carottes, chou-fleur, petits oignons et deux ou trois olives noires, le tout accompagné de quelques pommes de terre frites. Puis, coupée par la moitié, une caille grillée à la peau croustillante, à la chair tendre, aux os menus et cassants. C'est l'un des oiseaux à plumage gris que vous avez vus dans une cage de verre à l'entrée. La petite taverne présente son élevage à sa devanture, de même que certains restaurants gardent parfois vivants dans des bassins des poissons que les clients peuvent choisir. Les gens de la péninsule choisissent les oisillons pour les manger sans aucune fausse sentimentalité. La chair de la caille est ferme et délicate; là encore, la garniture consiste en pommes frites et en deux petites pyramides de riz décoré d'olives. Comme dessert, on vous proposera une poire juteuse presque trop mûre avec un bon morceau de fromage blanc relevé, le *serra* — autre alliage de goûts et de textures extrêmement simple, que le Portugal sait combiner si facilement et si parfaitement.

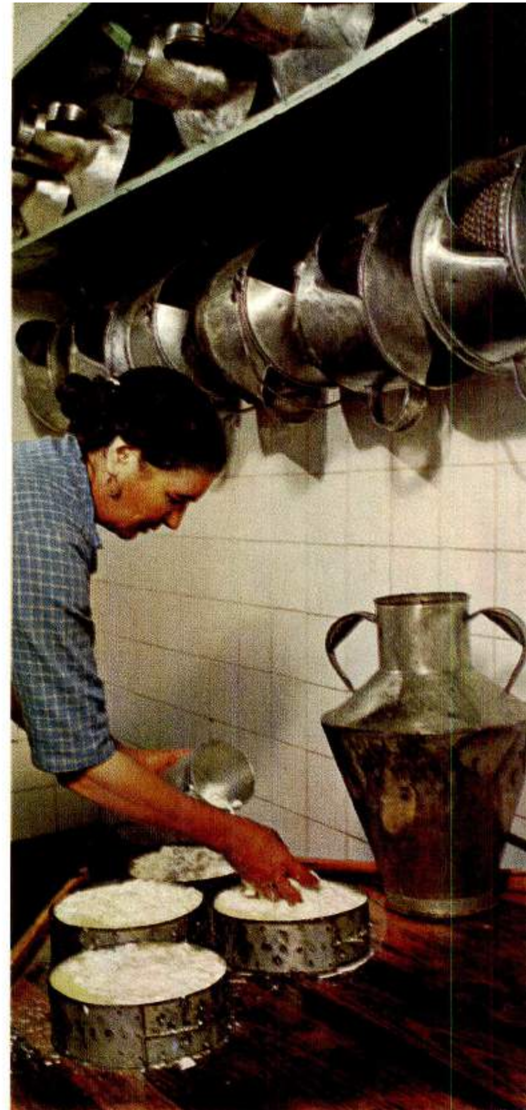
Par un jour pluvieux d'automne, je quittai Coïmbre pour aller visiter la grande ferme de Vale Feitoso, à une centaine de kilomètres au sud-est, en plein cœur de la province de Beira Baixa. La route longe l'enceinte de l'ancienne ville romaine de Conimbriga qui, au Moyen âge, donna son nom à Coïmbre; les vestiges des thermes, des fontaines, les colonnes et des mosaïques compliquées brillaient et scintillaient dans le rayonnement de cet après-midi humide. La route amorçait un tournant vers le sud et je pris un raccourci en direction de l'est, un chemin boueux et tortueux escaladant les crêtes des collines ombragées de grands pins. Le jour baissait et je m'arrêtai pour la nuit dans une auberge de campagne toute blanche; je me réveillai le lendemain sur un paysage de collines vaporeuses au pied desquelles se blottissaient des maisons blanche et jaune aux toits oranges; les multiples petits carreaux des fenêtres étincelaient dans le soleil levant. Je pris pour le petit déjeuner une tasse de thé brûlant et des petits pains avec du beurre frais et du miel épais, sombre, sucré à en agacer les dents et si imprégné de senteurs de fleurs qu'on l'eût dit parfumé. Je savourai ce repas en regardant rosir les longs nuages à l'horizon. Quand je repris la route, plus tard dans le matin froid, le ciel avait pris une teinte bleu acier avec des reflets dorés. Il se ternissait vers l'est à mesure que les nuages s'amoncelaient au-dessus des collines. Je conduisis sous la pluie et m'arrêtai vers midi dans un petit village. J'étais transi, la pluie s'était changée en bruine quand je descendis de voiture pour demander où trouver une auberge. Une femme qui portait une corbeille de chou frisé sur la tête répondit en haussant les épaules qu'il n'y avait pas d'endroit pour déjeuner dans le village, désert à cette heure. Elle s'éloigna de quelques pas, puis s'arrêta une seconde et, sans se retourner et sans prononcer une parole, elle pointa l'index vers une maison basse dans une rue contiguë. Puis, elle disparut à l'angle de la rue, le chou scintillant de pluie sur la tête. L'humidité m'avait donné mal à la gorge et je me dirigeai vers l'endroit indiqué. Je pénétrai dans la maison à un étage; dans l'obscurité, je ne pus distinguer qu'une seule pièce dans laquelle régnait une odeur de pain en train de cuire. A ma droite, à la lueur

orange d'un feu, je vis deux femmes vêtues de noir, assises; elles se levèrent à mon entrée et je m'inquiétai de savoir s'il y avait quelque chose à manger; l'une d'elles ouvrit le four mais il faisait trop sombre pour voir l'intérieur. La plus jeune s'accroupit, ramassa une ou deux brindilles sèches sur le sol de terre battue, y mit le feu avec une braise, les enfila dans le four qui s'embrasa immédiatement. Le four appartenait au village et il y avait au fond, sur une couche de charbons incandescents comme des morceaux de lave, dix ou douze pains ronds. Un petit bout de paille piqué dans la plupart des miches indiquait à qui elles appartenaient. La plus vieille prit une longue pelle de bois accrochée au mur, en glissa l'extrémité sous un pain non fiché qu'elle sortit précautionneusement du four. Elle laissa refroidir un peu le pain avant de me le tendre. J'en rompis un morceau, c'était un pain lourd à la croûte enfarinée, à la mie couleur de terre. L'intérieur était humide, un peu résistant comme de l'éponge et brûlant au centre comme s'il contenait une braise. J'en avalai une bouchée qui me brûla la gorge, chassant l'humidité qui m'avait pénétré. Je gardai sur la langue une douce saveur comparable à un coucher de soleil sur un champ de blé. Tous ceux qui s'imaginent qu'un pain doit être léger devraient en goûter. C'est le meilleur pain que j'aie jamais mangé, le seul qui ait constitué, sans beurre ni fromage, ni même un verre de vin, un repas entier. Je dévorai la moitié du pain et emportai l'autre que je fourrai tout chaud encore contre ma chemise, refermant sur lui la fermeture-éclair de mon blouson imperméable. Ce pain me tint longtemps chaud en ce jour pluvieux.

A 7 heures, ce soir-là, j'arrivai à la ferme de Beira Baixa — 12 000 hectares — entre la ville portugaise de Castelo Branco et la frontière espagnole. Elle appartient au comte da Ponte, ami d'un ami et on m'avait dit qu'elle se suffisait complètement à elle-même. Je ne pus trouver trace de l'existence de cette ferme sur aucune carte ni même celle d'un chemin vicinal dans le voisinage. Je suivis pendant une demi-heure un chemin de terre qui contournait la propriété, dans une campagne vallonnée, déserte, sombre et brumeuse. Les arbres se refermaient derrière la voiture comme les pans d'un rideau, refusant au regard le reste du paysage. Je ralentissai çà et là évitant une vache égarée ou une ornière profonde. La ferme était très grande et ressemblait davantage à un ranch américain dans les bois. Au milieu d'une clairière de pins et d'eucalyptus, entourée de dépendances, longs blocs de pierre blanche d'un étage, la maison des maîtres était faite, par contraste, de poutres de bois et de rondins sombres, polis. Elle témoignait d'une élégance rustique et d'un sens de la propriété bien gardée.

J'arrivai à temps pour le dîner. Le comte da Ponte était en voyage et, en son absence, je dînai avec ses grands fils autour d'une table ronde, dans une salle à manger aux boiseries sombres.

Au milieu de la table, il y avait une corbeille de fruits de saison et des coupes de figues, de noix et d'amandes. On nous servit un bol de *canja* lié avec des jaunes d'œufs suivi de deux longs plats pleins de chevreau garni de pommes mousseline gratinées à la poêle. La viande rôtie avec des poivrons au jus était succulente, les pommes de terre moelleuses sous une pellicule croustillante. Un autre plat, que je pris d'abord pour des épinards à la crème, était des fanes de navets vert sombre, semées de petits croûtons dorés, coupés en triangles. Mélangées à la crème, elles avaient un goût légèrement amer, délicieux



Le domaine de Vale Feitoso fait ses fromages avec le lait de ses brebis selon des procédés très anciens. La laitière, Maria Borrega, met le lait caillé dans des faisselles et le presse pour en exprimer le petit lait. On laisse égoutter les nouveaux fromages recouverts d'une étamine avant de les ranger dans une chambre fraîche pour qu'ils vieillissent et se fassent.

Suite page 160

Muni d'un parapluie et d'une baguette, le valet de ferme Tio (oncle) Braz garde les vaches à longues cornes de Vale Feitoso.

Une ferme en économie fermée



Les gens qui habitent sur les douze mille hectares du domaine de Vale Feitoso, à l'est du Portugal, où l'auteur de ce livre a séjourné, pourraient vivre indéfiniment sans aucun contact avec le monde extérieur. La propriété appartient à la famille du comte da Ponte qui la reçut en cadeau de la reine Dona Maria II au milieu du XIXe siècle. La ferme produit son bois de charpente, ses céréales, viandes, produits laitiers, olives, huile d'olive, son vin et ses fruits. Les troupeaux de bovins *(ci-dessus),* de moutons et de chèvres fournissent la viande, la laine, le lait pour les fromages. Le gibier — perdrix, lièvres, lapins de garenne et renards — qui hante les forêts de la propriété est si abondant que deux ailes de la maison de maître ont été spécialement équipées pour recevoir des parties de chasse. Les gardiens de troupeaux et les bergers que l'on voit photographiés ici servent aussi de guides.





Au retour d'une journée de chasse, dans l'immense propriété de Vale Feitoso, à l'est du Portugal, hôtes et invités font honneur à un bon repas : un plat de riz et de viande avec une salade verte, arrosé d'un vin rouge généreux, suivi de fromages, de fruits et de noix. Manuel da Ponte, héritier présomptif, est assis à l'extrême droite. Son frère, Diogo, est à sa droite.

avec le chevreau et les poivrons. Comme dessert, on nous servit deux plats de petits gâteaux faits avec des jaunes d'œufs nappés d'un sirop ambré *(Index des recettes)* qu'on appelle *papos de anjo,* seins d'ange. Bien imbibés de sirop, ils fondaient dans la bouche. Il me semblait en avoir entendu parler et je demandai à Manuel, le fils aîné de da Ponte, qui faisait office de maître de maison, si ailleurs on ne les appelait pas seins de nonnes. Il répondit que non en riant de bon cœur, ce n'était pas du tout la même chose; ceux-ci, faits avec des jaunes d'œufs étaient jaunes, tandis que les seins de nonnes sont blancs.

Je dormis dans la grande ferme blanche et la pluie cessa tôt le matin. Je me levai de bonne heure pour prendre un petit déjeuner campagnard : café brûlant, servi dans une cruche en terre à feu posée directement sur la flamme, et tartines de pain bis, frais, petits pains bien blancs avec de la confiture et du miel épais sombre.

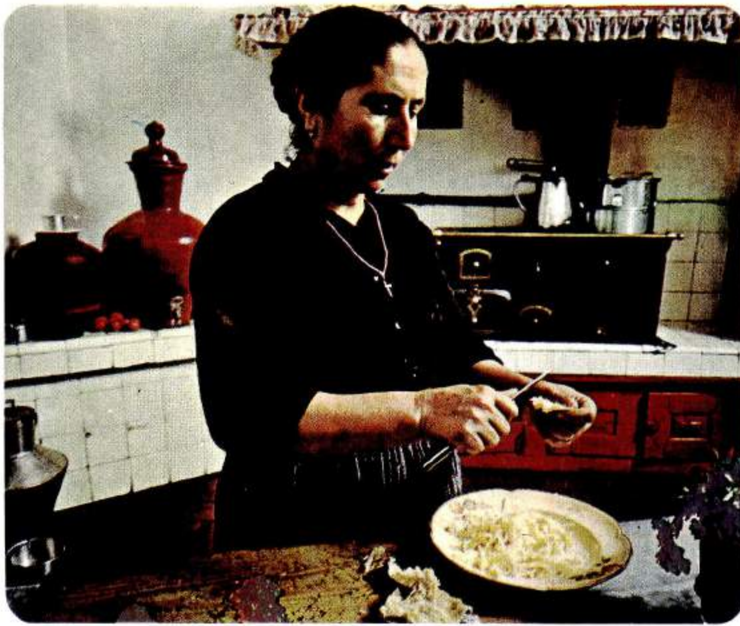
Puis je fis le tour du propriétaire. Une brume blanche, dense, d'où émergeaient les pins et les eucalyptus rabougris, flottait au ras du sol. Je passai devant une longue rangée de citrouilles jaune orangé, luisantes dans la brume. La terre était mouillée et les bêlements d'un troupeau de moutons me parvenaient étouffés par le brouillard, voix sans corps, flottant dans les airs, renvoyées par l'écho des collines voisines. La cuisinière m'avait assuré, non sans fierté, que toutes les brebis connaissaient leur nom et venaient se faire traire chacune à son tour à l'appel du berger. Je les vis enfin, taches blanches, lambeaux de brouillard gelés, serrées les unes contre les autres dans l'atmosphère blanche, épaisse, sous la surveillance de deux petits chiens jaunes, soit couchés par terre, soit bondissant d'un bout à l'autre du troupeau. J'essayai de trouver la laiterie où l'on faisait le fromage de brebis; on me l'avait décrite mais toutes les dépendances blanches et basses de la ferme se ressemblaient et paraissaient un peu irréelles dans l'air opaque. Je croisai un homme qui chargeait du

fumier et l'interrogeai. Il se redressa et, avec la précision d'une boussole, il m'indiqua un bâtiment. Je lui demandai comment il pouvait se retrouver dans ce brouillard si épais que je ne distinguais même pas la pointe de mes chaussures. Il éclata de rire et me dit qu'il connaissait par cœur tous les bâtiments, tous les chemins, chaque pouce de la route sur un rayon de 90 kilomètres. Je le remerciai et continuai mon chemin. Son regard dans le brouillard m'avait paru étrange, mais ce n'est que de retour à la ferme que j'appris qu'il était aveugle.

On faisait les fromages *serra* dans une pièce humide d'où une échelle en bois plongeait droit dans une cave en dessous. Une odeur âcre de moisi et d'humidité y régnait. Une femme puisait le lait caillé dans un grand récipient de métal en forme d'amphore grecque et le tassait dans une large faisselle de métal posée sur un baquet de bois légèrement incliné de façon que le petit lait se déversât dans un seau placé en dessous. La femme tassait le lait caillé, le pressant au maximum avec la paume puis, le couvrant d'une étamine, elle y appuyait le genou. Elle m'expliqua que le petit lait clair ne serait pas jeté, mais mélangé aux pommes de terre et aux courges qu'on donnait aux cochons; on ne gaspillait rien dans la ferme. Après avoir confectionné quatre fromages de la taille d'un coulommiers, elle les recouvrit d'une étamine et les laissa égoutter pour la journée sur la planche puis elle me fit descendre par l'échelle de bois dans une cave spacieuse. Il y faisait plus humide, plus frais, une seule ampoule pendait au plafond. On y respirait une forte odeur d'ammoniac et de moisi. Les fromages étaient alignés sur les étagères qui couvraient les murs. Il y en avait à tous les stades de fermentation, depuis le lait caillé qu'on venait de presser, aux fromages faits, retirés des faisselles : croûteux, brun jaunâtre, secs, un tiers plus petits, compacts, portant l'empreinte de l'étamine à travers laquelle ils avaient égoutté. La femme en coupa un morceau qu'elle me tendit; l'extérieur était dur, le centre un peu coulant, le goût et le parfum rappelaient le camembert en un peu moins fort, plus crémeux et sans cet arrière-goût particulier à bien des camemberts. Je goûtai un morceau de fromage de quatre mois plus vieux, il était uniformément dur, presque friable et beaucoup plus fort. Ces deux fromages considérés comme faits étaient merveilleux.

J'errai encore dans le brouillard avant de rentrer déjeuner seul car les autres étaient partis chasser. Je commençai par un *caldo verde* puis des *bolinhos de bacalhau* *(Index des recettes)*, un plat connu à l'étranger sous sa forme bâtarde de croquettes de morue.

C'était la première fois que je goûtais de la morue au Portugal. J'en avais beaucoup entendu parler et j'étais intrigué. Manger de la morue au Portugal est plus qu'une tradition, c'est une manie. Très appréciée dans l'arrière-pays mais aussi sur la côte, parce que séchée et salée, elle se conserve toute l'année. La morue est servie deux et même trois fois par semaine, partout dans le pays, de la province du Minho à l'extrême sud. Il est paradoxal qu'un pays qui jouit d'une telle variété de poissons et de fruits de mer frais, ait justement choisi, comme plat national, un poisson de conserve qu'on ne pêche pas dans ses eaux. La pêche à la morue est lointaine et difficile *(pages 178-179)* ; la préparation de la morue au Portugal revêt un caractère particulier. Il n'y a pour ainsi dire pas une famille qui ne s'enorgueillisse de posséder depuis des générations sa propre recette. Il y a, dit-on, mille





La morue, cuite au four, pochée, grillée, frite, accommodée de toutes sortes de sauces ou pétrie en croquettes *(bolinhos de bacalhau, Index des recettes)* est très populaire au Portugal. Conceição, la femme du chevrier, est en train de retirer la peau et les arêtes de la morue longuement trempée *(ci-dessus)* dans la cuisine de la propriété de Vale Feitoso. Elle ajoute à la morue triturée de la coriandre fraîche, de la menthe, du persil et de la mie de pain émiettée. Elle façonne ensuite des boulettes qu'elle fait frire dans de l'huile parfumée à l'ail. Les croquettes sont servies coiffées d'un œuf poché *(page ci-contre)*.

manières d'accommoder la morue dans ce pays et c'est une estimation modeste (*).

Ce qui me frappa dès la première bouchée, c'est que ces croquettes rondes avaient une rare fraîcheur de goût et une saveur exquise mais inattendue. Aussi emportai-je mon assiette à la cuisine pour assister à leur préparation pendant que je mangeai. Sur une table en bois contre le mur, il y avait trois petits tas d'herbes fraîches et luisantes : de la coriandre, du persil et de la menthe. La cuisinière les hachait finement. Derrière elle, dans un bol d'argile, du pain trempait, elle y ajouta un peu d'huile, de l'ail haché, du sel et du paprika. Dans un autre récipient, il y avait d'épais morceaux de morue un peu jaunes qui avaient trempé toute la nuit. Après avoir haché les fines herbes, la cuisinière se mit à effeuiller la morue avec les doigts, en lamelles aussi minces qu'une feuille de papier qu'elle ajouta avec les autres ingrédients au pain trempé pour façonner des boulettes rondes et épaisses qu'elle faisait dorer dans un peu d'huile brûlante, sur un four chauffé de feu de pins. Elle les égouttait et les coiffait d'un œuf qu'elle venait de pocher. En mangeant bien chaud, je me suis rendu compte que tout n'était pas aussi simple. Il s'était passé quatre choses : l'eau avait si bien éliminé le sel que le poisson avait retrouvé toute sa saveur; le fait de triturer la morue avait attendri sa chair un peu caoutchouteuse; les trois fines herbes aux goûts distincts mélangées au poisson lui donnaient fraîcheur et triple bouquet et le pain de campagne, imprégné de tous les goûts, ajoutait encore un parfum nouveau. Quand j'écrasai l'œuf sur la croquette, le dessus croustillant se brisa comme du cristal et le jaune d'œuf se répandit à l'intérieur. Après ce régal, vous étiez convaincu que vous pourriez vivre de morue le restant de vos jours, chose non seulement possible mais

(*) N. du P. : Cette popularité s'explique facilement : la morue est un poisson qui se conserve longtemps, qui est parfaitement nutritif et relativement bon marché. On la retrouve en Italie et, ailleurs, dans la France pauvre du Sud : le *stock-fish* a pénétré partout.



judicieuse au Portugal où ce poisson est grillé, poché, frit, cuit au four ou encore mariné. On me servit un vin rouge corsé, léger, fruité car la morue fait exception à la règle qui veut qu'on serve du vin blanc avec le poisson (*).

Après le déjeuner, sur le conseil de la cuisinière, je fis une sieste, me réveillant à temps pour vagabonder dans les collines embrumées, voir les champs de chanvre, filé à la ferme même, les pressoirs à olives et les pressoirs à raisin, les troupeaux de porc et les champs de légumes. A part quelques mets délicats et certains produits chimiques, tout ce dont on avait besoin était fabriqué sur place.

Le soir, les hommes partis chasser dans la forêt de pins revinrent couverts de boue, le visage coloré, l'air heureux et la gibecière pleine. Plutôt que de quitter leurs bottes crottées pour entrer dans la maison, ils s'affalèrent à côté de l'étable — à la forge où l'on ferrait les chevaux — se séchant et faisant sécher leurs vêtements près des braises qu'on ranima en y jetant des branches de pin. On apporta des pichets d'un vin rouge généreux que les chasseurs se passèrent tandis que la cuisinière dépiautait et nettoyait garennes et lièvres. Beaucoup plus tard dans la nuit froide, les chasseurs fatigués salèrent et rôtirent le gibier frais au feu de la forge. Ils mordaient à pleines dents dans les morceaux de viande encore grésillants, dégoulinant d'une vinaigrette chaude additionnée d'oignons, et buvaient de longues rasades de vin rouge frais. Ce repas simple de chasseur, le gibier grillé sur les braises, plongé brûlant dans une sorte de vinaigrette, valait bien n'importe quel autre repas que je fis au Portugal.

Le lendemain matin, je repris la route et empruntai un raccourci qui devait me conduire à Tomar et, de là, à Lisbonne. C'était la saison des pluies. Il avait beaucoup plu depuis deux jours. La route de terre,

(*) N. du P. : Ce n'est pas une règle, c'est un usage malheureusement répandu. On peut fort bien boire du vin rouge avec le poisson et les coquillages et il arrive même que le vin rouge soit meilleur avec certaines préparations de poisson.



Une poule et son poussin recouvrent une soupière remplie de *canja* (consommé de volaille garni de citron et de de menthe).

par laquelle j'étais arrivé à la ferme, bloquée par les pluies, ressemblait à une lente rivière de boue. La cuisinière m'avait prévenu qu'il fallait « une demi-heure » pour atteindre la grand-route par le raccourci et que « la route était un peu difficile » quand il pleuvait. Il me fallut une heure pour découvrir qu'il s'agissait d'un chemin de terre pour les vaches. Trois heures plus tard, je me retrouvai au milieu d'un véritable lac en formation, en bas d'un talus où m'avait précipité une coulée de boue. Assis dans ma voiture, sous la pluie battante, le moteur noyé, je me demandai en vain quelle erreur j'avais commise. Il n'y avait ni chemin, ni habitations en vue; un rideau de pluie me cachait collines et vallées. Je souhaitais avoir emmené avec moi le valet de ferme aveugle pour me montrer le chemin. Je vérifiais à mes dépens un axiome portugais fondamental : le temps n'existe pas. Faire la cuisine, marcher, conduire, vivre, prend le temps que cela prend — un instant, un jour, un an, une vie, une génération — mais le temps, comme quantité mesurable, est une notion étrangère à la plupart des Portugais.

Tandis que, perplexe, j'attendais dans ma voiture en panne que les rafales de pluie se calment, je commençais à comprendre les regards vides que m'adressaient les cuisiniers à qui je demandais combien de temps il fallait pour faire tel plat. « Une ou deux minutes seulement », pouvait signifier une demi-heure de même que la demi-heure prédite par la cuisinière en même temps qu'elle me prévenait de la difficulté du chemin sous la pluie signifiait « une demi-journée si vous vous en sortez ». Elle m'avait gentiment donné un sandwich de *presunto,* un morceau de fromage, du pain de campagne et une bouteille de rouge au cas où j'aurais faim; maintenant, je comprenais qu'elle n'avait jamais cru sérieusement que j'arriverais avant la nuit ou même le lendemain.

Il n'y avait rien à faire jusqu'à ce que la pluie cessât ou que quelqu'un passât et je regardais à travers la glace le jour s'assombrir. Les hautes collines paraissaient désolées dans la brume épaisse : des torrents de boue rouge arrachée au sol raviné se précipitaient dans le fond de la vallée lointaine. Je mordis dans le fromage fort puis je mangeai un morceau de jambon salé avec du pain bis et je bus une rasade de vin. La nourriture et le vin me réconfortèrent; je me sentais étonnamment calme pour un homme encerclé par les eaux. La pluie avait cessé, la brume flottait comme un nuage léger dans le crépuscule argenté. Tout, autour de moi, paraissait aussi éternel que la lune.

Avant que la nuit ne tombe tout à fait, je vis un homme qui conduisait une paire de bœufs. Il descendit jusqu'à moi, accrocha son attelage à ma voiture et la tira. Le moteur refusa de se mettre en marche et je l'accompagnai à pied, à 3 kilomètres de là, dans une ferme de deux pièces où sa femme et lui me firent une place pour la nuit à même le sol de la cuisine.

Le lendemain matin, les nuages s'étaient dissipés et le fermier retourna avec moi atteler ses bœufs à ma voiture. Ils la tirèrent jusqu'à ce que le moteur démarrât et je poursuivis ma route, animé d'un nouvel enthousiasme pour achever mon périple à travers le Portugal.

1 bol = 1 bol chinois ordinaire qui contient 4 dl (environ)

Canja

CONSOMMÉ DE VOLAILLE, AU CITRON ET A LA MENTHE

Pour 6 personnes

1 poule de 1,400 kg à 1,800 kg, prête à cuire et bridée
Les abattis — cœur, gésier et foie de la poule — finement hachés
2 litres d'eau
2 oignons moyens finement hachés
1 cuillerée 1/2 à café de sel
3 cuillerées à soupe de riz à grains longs
4 cuillerées à soupe de jus de citron
6 cuillerées à soupe de menthe fraîche ciselée ou 2 cuillerées à soupe de menthe séchée, hachée

Mettez la poule et les abattis dans une marmite. Mouillez avec l'eau, portez à ébullition sur feu vif et écumez. Salez, ajoutez les oignons et réduisez la flamme. Laissez cuire doucement sans couvrir complètement la marmite pendant 2 h 30, puis ajoutez le riz et laissez cuire encore 30 minutes jusqu'à ce que la poule et le riz soient tendres.

Retirez la marmite du feu, sortez-en la poule et mettez-la sur une assiette pour la laisser refroidir, puis ôtez la peau et les os. Découpez la chair en petites lanières de 1/2 cm de large sur 2 cm 1/2 de long.

Au moment de servir, remettez la chair dans la marmite, ajoutez le citron, goûtez et rectifiez l'assaisonnement s'il y a lieu. Laissez frémir juste assez longtemps pour réchauffer la poule. Mettez une cuillerée à soupe de menthe fraîche ciselée dans chacun des 6 bols individuels. Versez-y le consommé et servez aussitôt.

NOTA : Si vous utilisez de la menthe séchée, ajoutez-la au consommé de la poule dix minutes avant la fin de la cuisson.

Caldo verde

SOUPE AUX POMMES DE TERRE, CHOU FRISÉ ET SAUCISSES

Pour 4 à 6 personnes

250 g de chou frisé
120 g de *linguiça,* de chorizo ou de toute autre saucisse à l'ail fumée
3 pommes de terre moyennes (soit environ 450 g) pelées et coupées en rondelles de 1/2 cm d'épaisseur
1 litre 1/2 d'eau
2 cuillerées à café de sel
1 dl d'huile d'olive
1/4 de cuillerée à café de poivre noir fraîchement moulu

Lavez le chou frisé à l'eau froide. Avec un couteau aiguisé, ôtez les parties flétries ou abîmées des feuilles et détachez celles-ci de la partie centrale. Rassemblez les feuilles en un bouquet et taillez-les en lanières aussi fines que possible. Réservez.

Mettez les saucisses dans un petit poêlon et piquez-les en 2 ou 3 endroits avec la pointe d'un couteau. Recouvrez-les d'eau et portez à ébullition, sur feu vif. Réduisez la flamme et laissez mijoter 15 minutes. Égouttez les saucisses sur des serviettes en papier, coupez-les en rondelles de 1/2 cm d'épaisseur et réservez-les.

Dans une casserole, mettez les pommes de terre, l'eau et le sel et portez à ébullition, sur feu vif. Réduisez la flamme et faites cuire à découvert 15 minutes. A l'aide d'une spatule à fentes, transvasez les pommes de terre dans une terrine et écrasez bien avec une fourchette de façon à obtenir une purée lisse. Remettez la purée et l'huile d'olive dans la casserole contenant l'eau de cuisson des pommes de terre, poivrez et portez à ébullition, sur feu vif. Ajoutez le chou et laissez bouillir, à découvert, 3 à 4 minutes. Ajoutez les rondelles de saucisses mises de côté et laissez mijoter 1 à 2 minutes de façon à les réchauffer. Servez aussitôt, avec le *broa (Index des recettes).*

Batatas à portuguêsa

POMMES SAUTÉES A LA PORTUGAISE

Pour 4 personnes

3 cuillerées à soupe de beurre
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
750 g de pommes de terre nouvelles épluchées et coupées en rondelles de 1/2 cm d'épaisseur
1/2 cuillerée à café de sel
Poivre noir fraîchement moulu
1 cuillerée à soupe de persil finement ciselé

Dans un poêlon à fond épais, faites fondre le beurre dans l'huile d'olive sur feu doux. Quand il a cessé de mousser, ajoutez les pommes de terre et faites cuire, en les retournant souvent avec une spatule, jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées, ce qui demande 15 minutes. Assaisonnez-les de sel et de poivre et dressez-les sur un plat chaud en les saupoudrant de persil si l'on veut. Quand les pommes sautées accompagnent les *iscas (Index des recettes)* ou le *bife à portuguêsa (Index des recettes)*, on les dresse généralement en couronne autour de la viande.

Bolinhos de bacalhau

CROQUETTES DE MORUE AU PERSIL, A LA CORIANDRE ET A LA MENTHE

Pour 3 à 6 personnes

- 500 g de morue salée
- 1 bol 1/3 de pain rassis émietté
- 2 dl d'huile d'olive
- 4 cuillerées à soupe de coriandre fraîche ciselée
- 1 cuillerée à soupe de persil finement ciselé
- 1/2 cuillerée à café de menthe fraîche finement ciselé ou une petite pincée de menthe séchée, hachée
- 2 cuillerées à soupe de paprika
- 1 cuillerée à café de sel
- Quelques pincées de poivre noir fraîchement moulu
- 2 gousses d'ail épluchées et coupées en deux dans le sens de la longueur
- 6 petits brins de persil
- 6 œufs pochés (facultatif)

Mettez la morue la veille dans une terrine et faites-la tremper au moins 12 heures dans l'eau froide en renouvelant l'eau 3 ou 4 fois.

Égouttez-la et rincez-la sous l'eau froide courante, mettez-la dans une casserole et ajoutez assez d'eau froide pour qu'elle baigne largement. Portez presque à ébullition. Goûtez l'eau. Si elle est trop salée, jetez-la, remettez de l'eau froide et portez de nouveau presque à ébullition. Réduisez la flamme et laissez cuire sur feu doux, à découvert, pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que le poisson s'effeuille sous la pression d'une fourchette.

Pendant ce temps, mêlez le pain émietté et 1 dl d'huile d'olive en battant et en écrasant le pain afin qu'il absorbe toute l'huile. Réservez.

Égouttez bien la morue. Quand elle est un peu refroidie, effeuillez-la avec une fourchette, en supprimant peau et arêtes. Ajoutez la coriandre, le persil, la menthe, le paprika, le sel, le poivre et le pain trempé. Remuez vigoureusement avec une cuiller en bois afin de bien mélanger les ingrédients. Les mains légèrement humides, façonnez 6 croquettes rondes et plates (environ 8 cm de diamètre sur 1 cm d'épaisseur). Dans une poêle à fond épais, faites chauffer sur feu doux le décilitre d'huile restant. Quand l'huile commence à fumer un peu, faites-y dorer l'ail 2 à 3 minutes en remuant puis retirez-le. Mettez les croquettes dans l'huile et faites-les frire sur feu doux 3 minutes de chaque côté en les retournant délicatement avec une spatule métallique. Quand elles sont bien dorées de chaque côté, retirez-les, dressez-les sur un plat chaud, garnissez-les de petits brins de persil. Avant de servir, on peut les coiffer d'un œuf poché selon la tradition.

Trouxa de vitela

RÔTI DE VEAU EN MARINADE

Pour 6 ou 8 personnes

- 1/4 de litre d'huile d'olive
- 6 cuillerées à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1 gros oignon rouge finement haché
- 1/2 cuillerée à café d'ail finement haché
- 2 cuillerées à soupe de persil finement ciselé
- 1/4 de cuillerée à soupe de petits piments rouges séchés et pilés
- 2 cuillerées à café de sel
- 1/2 cuillerée à café de poivre noir fraîchement moulu
- 1,500 kg à 2 kg de veau désossé pris dans la noix ou la sous-noix et bien ficelé

Pour la marinade, mélangez dans un bol 2 dl d'huile, le vinaigre, l'oignon, l'ail, le persil, le piment rouge, le sel et le poivre. Mettez le veau dans une grande terrine et versez par-dessus la marinade, en retournant le morceau de veau pour bien l'humecter de tous côtés. Faites mariner dans un endroit tempéré, pendant 4 heures, ou dans un réfrigérateur pendant au moins 8 heures, en retournant deux ou trois fois.

Faites chauffer le four à 235°. Retirez le veau de la marinade, enlevez les brins d'oignons ou d'épices qui s'y sont attachés et posez-le sur une grille dans un plat à four. Conservez la marinade dans une petite casserole. Faites rôtir le veau 20 minutes, au centre du four.

Arrosez-le avec 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive puis baissez la température à 175° et laissez cuire encore 1 heure 30 jusqu'à ce que le veau soit tendre, en l'arrosant encore 2 ou 3 fois avec l'huile.

Portez alors la marinade à ébullition sur feu vif, réduisez la flamme et laissez mijoter 5 minutes. Découpez le veau en tranches de 1/2 centimètre. Dressez-le sur un plat chaud et arrosez-le avec la marinade. Servez aussitôt.

Uma salada portuguêsa

SALADE VERTE MIXTE

Pour 2 personnes

- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillerées à soupe de jus de citron
- Sel (de préférence du gros sel)
- Poivre noir, fraîchement moulu
- 1 romaine et 2 ou 3 feuilles d'endives coupées en morceaux
- 1 botte de cresson
- 1 grosse tomate en fines rondelles
- 1 gros oignon rouge coupé en tranches et séparé en anneaux
- 8 olives noires (facultatif)

Avec une fourchette ou un fouet, battez l'huile d'olive et le citron, pour bien les mélanger. Salez et poivrez.

Mélangez la romaine, l'endive et le cresson avec la sauce et dressez-les sur un plat bien froid de façon décorative. Garnissez avec des rondelles de tomate, les anneaux d'oignon et les olives (facultatif). Servez aussitôt.

Bife à portuguêsa

BIFTECK A LA PORTUGAISE

Pour 4 personnes

- 4 grosses gousses d'ail épluchées dont deux écrasées au couteau et deux fendues dans leur longueur
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin rouge
- 1 cuillerée à café de sel
- Poivre noir fraîchement moulu
- 4 biftecks de 2 cm d'épaisseur, dans le filet
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillerées à soupe de beurre
- 1 grande feuille de laurier, émiettée
- 8 fines tranches de *presunto*, de jambon de Bayonne ou de tout autre jambon fumé maigre
- 4 cuillerées à soupe de vin rouge corsé
- 1 cuillerée à café de jus de citron
- 2 cuillerées à café de persil finement ciselé
- 1 citron divisé en 8 quartiers

Faites chauffer le four à 120°. Écrasez dans un mortier au pilon ou dans un bol avec le dos d'une cuiller l'ail déjà écrasé, le sel, le poivre et le vinaigre jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Frottez les biftecks avec cette pâte en appuyant avec les doigts de façon à la faire pénétrer dans la viande.

Dans une poêle à fond épais, faites fondre le beurre avec l'huile, sur feu doux. Dès que le beurre a cessé de mousser, jetez-y le laurier et les gousses d'ail coupées en deux et faites cuire 1 minute en remuant. Avec une spatule à fentes, retirez le laurier et l'ail. Mettez les biftecks dans la poêle et faites-les cuire 2 à 3 minutes de chaque côté, en les retournant avec des pinces et en réglant la flamme pour qu'ils dorent uniformément. Ils doivent être croustillants, en surface, mais roses à l'intérieur.

Conservez les biftecks au chaud dans le four, dans des cassolettes individuelles ou des assiettes creuses. Faites revenir les tranches de jambon dans la graisse restée dans la poêle, sur feu vif, 1 à 2 minutes, en les retournant fréquemment. Avec les pinces, placez 2 tranches de jambon sur chaque bifteck. Jetez-y l'huile restée dans la poêle en n'y laissant qu'une mince couche. Versez-y le vin et le jus de citron, portez à ébullition, sur feu vif, et déglacez les particules de graisse qui ont pu adhérer à la poêle. Versez la sauce sur les biftecks, saupoudrez de persil et garnissez avec des quartiers de citron. Servez aussitôt. Le *bife à portuguêsa* est généralement accompagné de pommes de terres sautées à la portugaise *(Index des recettes)*.

Rojões cominho

PORC BRAISÉ AU CUMIN, A LA CORIANDRE ET AU CITRON

Pour 4 personnes

- 1 kg de porc maigre désossé, coupé en cubes de 2,5 cm
- 1 cuillerée à soupe de saindoux
- 2 dl de vin blanc sec
- 1 cuillerée 1/2 à café de cumin en poudre
- 1/2 cuillerée a café d'ail finement haché
- 1 cuillerée à café de sel
- Poivre noir fraîchement moulu
- 5 fines rondelles de citron partagées en quatre
- 2 cuillerées à soupe de coriandre fraîche finement ciselée

Épongez les morceaux de viande avec des serviettes en papier. Dans un poêlon à fond épais, faites fondre le saindoux sur feu vif. Quand il grésille, ajoutez-y les morceaux de porc et faites-les rissoler, en les retournant fréquemment, avec une cuiller en bois et en réglant la flamme pour qu'ils dorent rapidement et uniformément. Ajoutez 1 dl de vin, le cumin, l'ail, le sel et le poivre. Portez à ébullition, puis couvrez et laissez mijoter sur feu doux jusqu'à ce que le porc soit tendre et n'offre aucune résistance à la pointe d'un couteau, ce qui demande 25 minutes. Ajoutez le décilitre de vin qui reste et le citron et faites cuire, sur feu vif, en retournant constamment la viande et le citron, pour faire épaissir légèrement la sauce. Ajoutez la coriandre et rectifiez l'assaisonnement.

Dressez sur un plat chaud et entourez de pommes de terres sautées à la portugaise *(Index des recettes)*.



Des olives mûres, un jus de citron, une pincée de gros sel, donnent à la salade verte portugaise son goût particulier légèrement âpre.

Pour 4 personnes

1 canard de 1,500 à 2,200 kg prêt à cuire
1 grosse gousse d'ail écrasée avec le plat d'un couperet ou d'un grand couteau de cuisine
Sel
Poivre noir fraîchement moulu
2 citrons
240 g de riz à grains longs
2 cuillerées à soupe de saindoux
125 g de *linguiça*, de chorizo ou de toute autre saucisse fumée à l'ail
1 carotte moyenne grattée et hachée finement
1 oignon moyen finement haché
125 g de jambon *presunto* ou *serrano* ou de Bayonne ou de tout autre jambon fumé maigre épais de 3 mm et coupé en morceaux de 2,5 cm
2 cuillerées à soupe de jus de citron
8 cuillerées à soupe de persil finement ciselé

Arroz de pato de Braga

CANETON RÔTI ET RIZ AU JAMBON ET A LA SAUCISSE

Faites chauffer le four à 235°. Essuyez le canard avec des serviettes en papier. Frottez-le à l'extérieur et à l'intérieur avec la gousse d'ail écrasée et saupoudrez généreusement l'intérieur de sel et de poivre.

Avec un couteau aiguisé, retirez le zeste d'un des citrons sans en entamer la peau blanche amère en dessous. Introduisez le zeste dans l'ouverture du canard et fermez avec du fil blanc fort ou une brochette. Fixez le cou du canard à la peau du dos avec une brochette et bridez. Frottez le canard avec la moitié d'un citron pelé.

Posez le canard, les pattes en l'air, dans un plat sur une grille et faites rôtir au centre du four. Quand le canard commence à dorer, soit au bout de 20 minutes, réduisez la température à 175° et faites rôtir encore 20 minutes. Il n'est pas nécessaire d'arroser la volaille.

Pour voir si le canard est cuit, piquez la cuisse avec la pointe effilée d'un couteau. Le jus qui coule doit être jaune pâle. S'il est encore légèrement rose, faites rôtir encore 5 à 10 minutes.

Pendant que le canard est en train de rôtir, portez 2 litres d'eau à ébullition, dans une casserole. Jetez le riz en pluie de façon que l'eau continue à bouillir. Puis réduisez la flamme et laissez bouillir, à découvert, 15 minutes. Les grains doivent être tendres mais fermes sous la dent. Égouttez dans une passoire. Mettez les saucisses dans un poêlon et piquez-les en deux ou trois endroits. Ajoutez suffisamment d'eau froide pour les couvrir et portez à ébullition, sur feu vif. Réduisez la flamme et laissez mijoter, à découvert, 5 minutes. Égouttez sur des serviettes en papier et coupez-les en rondelles de 3 mm.

Dans un poêlon à fond épais, faire fondre le saindoux sur feu vif. Quand il grésille, jetez-y les saucisses et faites cuire, en remuant fréquemment, 3 à 4 minutes. Réduisez la flamme, ajoutez les carottes et l'oignon et faites cuire 5 minutes en remuant fréquemment jusqu'à ce que les légumes soient tendres, mais non dorés. Ajoutez le jambon et faites cuire encore 2 à 3 minutes. Ajoutez en tournant avec une fourchette le riz, le jus de citron et 6 cuillerées à soupe de persil. Rectifiez l'assaisonnement et mettez de côté, en couvrant, pour garder chaud.

Mettez le canard sur une assiette et, à l'aide d'une grande cuiller, dégraissez le jus qui reste dans le plat. Versez 1 dl d'eau et amenez à ébullition sur feu vif pour déglacer le fond du plat. Continuez à faire cuire sur feu vif en remuant pour réduire le jus à 4 cuillerées à soupe. Rectifiez l'assaisonnement.

Dressage du plat : Étalez le mélange de riz et de légumes au fond d'un plat creux chauffé. Découpez le canard et disposez les morceaux sur le riz. Arrosez-les avec le jus, saupoudrez avec les deux cuillerées à soupe de persil qui restent et garnissez avec les quartiers de citron. Servez aussitôt.



La douceur des poivrons rouges se mêle au goût piquant du porc mariné au citron dans le *lombo de porco com pimentos vermelhos doces.*

Lombo de porco com pimentos vermelhos doces

FILET DE PORC MARINÉ AUX POIVRONS ROUGES

Pour 4 à 6 personnes

- 1 cuillerée à soupe d'ail finement haché
- 1 cuillerée à café de gros sel
- 1/2 cuillerée à café de poivre noir fraîchement moulu
- 1 kg de filet de porc détaillé en tranches de 1/2 cm
- 4 cuillerées à soupe de saindoux
- 4 poivrons rouges moyens pelés, débarrassés de leurs graines et de leurs côtes et coupés en lanières ou 1 bol de *pimientos* en conserve égouttés et coupés en lanières
- 1/4 de litre de vin blanc sec
- 1 dl de consommé de volaille
- 1 citron divisé en 8 quartiers

Avec un pilon ou le dos d'une grosse cuiller, réduisez en pommade l'ail, le sel et le poivre. Étalez cette pâte sur les tranches de porc. Mettez-les dans un saladier et remuez. Couvrez hermétiquement et laissez mariner 2 à 3 heures dans un endroit tempéré, ou 6 heures au réfrigérateur, en retournant le porc de temps en temps.

Dans une poêle à fond épais, faites fondre le saindoux sur feu vif. Faites rissoler le porc dans la graisse brûlante (en 2 ou 3 fois, si nécessaire). Retournez les tranches et réglez la flamme afin qu'elles dorent uniformément. Quand elles sont dorées, disposez-les sur une assiette.

Jetez les poivrons dans la graisse restée dans la poêle et faites-les cuire 5 minutes, en remuant fréquemment. Ne laissez pas dorer les poivrons qui doivent simplement être bien enrobés de graisse. Si vous utilisez des *pimientos* en conserve, retirez-les dès qu'ils sont enrobés de graisse. Mettez-les, avec la viande, sur une assiette. Jetez la graisse demeurée dans la poêle qui doit rester imprégnée d'une pellicule de graisse et ajoutez le vin et le consommé. Portez à ébullition sur feu vif et déglacez les particules de graisse dorée qui ont pu adhérer à la poêle.

Remettez le porc et les poivrons dans la poêle. Couvrez et réduisez la flamme. Laissez mijoter jusqu'à ce que le porc soit tendre et que la viande n'offre pas de résistance lorsqu'on la pique avec la pointe d'un couteau, ce qui demande environ 25 minutes.

Avec une spatule à fentes, disposez porc et poivrons sur un plat chauffé. Portez le liquide resté dans la poêle à ébullition, en remuant constamment, et faites cuire sur feu vif pour le faire légèrement épaissir. Vérifiez l'assaisonnement, puis versez la sauce sur la viande. Garnissez avec les quartiers de citron et servez aussitôt.



IX

Lisbonne et la douceur du Sud

Devant la façade tarabiscotée du couvent du Christ, une jolie fille de Tomar équilibre sur sa tête un *tabuleiro,* haute couronne de miches de pain, décorée d'épis de blé et de fleurs en papier qui donne son nom à l'une des fêtes les plus spectaculaires du Portugal. Son fiancé qui l'aidera à maintenir sur la tête ce lourd échafaudage lui donne la main; ils vont se joindre à la procession qui va parcourir les rues de Tomar.

Je poursuivis ma route en zigzag vers le Sud du Portugal et j'atteignis Lisbonne après avoir fait un crochet pour visiter Tomar, une jolie ville pleine de constrastes où a lieu la fête des *tabuleiros*. Le mot *tabuleiro* signifie littéralement plateau, mais ici il désigne une haute couronne de pain, décorée d'épis de blé et de fleurs en papier multicolores, qu'on porte dans les rues, en souvenir d'un rite païen. D'abord célébré en l'honneur de Cérès, la déesse romaine, en reconnaissance d'une bonne moisson, puis pour remercier le Saint-Esprit de la foi chrétienne des vœux qu'il a exaucés, ce rite est encore aujourd'hui, comme à l'époque romaine, une fête de la moisson.

Cette fête traditionnelle, pleine de charme, a lieu une année sur deux et il faut presque quatre mois pour la préparer. On choisit des jeunes filles dans les deux paroisses de Tomar et dans les quinze paroisses environnantes. Leurs couronnes (les *tabuleiros*) sont faites à la main; chacune pèse 15 kilos et doit être de la taille de la jeune fille. Le jour de la fête, les jeunes filles défilent dans la ville, chacune accompagnée de son fiancé, de son frère ou de son père qui l'aide à garder en équilibre et à protéger d'un coup de vent son encombrant fardeau. Orchestres et fanfares, soldats, porteurs d'étendards, joueurs de cornemuses et de tambours, attelages de bœufs aux cornes dorées et gamins en bas verts conduisant des charrettes de vin, suivent la procession. Si les jeunes filles sentent leurs forces faiblirent, les gamins sont là pour leur offrir une réconfortante rasade de vin. Le soir, quand les dix-sept plus jolis *tabuleiros* ont été choisis, on égorge les bœufs et la foule se rassemble devant le porche de Saint-Jean-Baptiste, église du XVe siècle, pour la cérémonie de la bénédiction du pain, du vin et de la viande. Le lendemain, les pauvres

Suite page 180



Trésor arraché à la mer

Les Portugais sont les héritiers d'une longue lignée de grands navigateurs (tels Vasco de Gama et Magellan, explorateurs intrépides) remontant à la plus haute Antiquité puisque les Phéniciens s'établirent ici en 1100 av. J.-C. Ainsi, chaque été, à 100 km au nord de Lisbonne, fidèles à la tradition, les pêcheurs de Nazaré s'élancent dans leurs barques peinturlurées dont la proue pointe vers le ciel, à l'assaut des vagues fracassantes de l'Atlantique, luttant contre la mer dangereuse pour aller passer une journée de pêche au large. D'autres pêcheurs de la ville s'en vont le matin jeter en pleine mer d'immenses filets qu'ils hissent avec peine le soir sur la grève à leur retour. On y voit des quantités de délicieux poissons : turbots et espadons, daurades et colins. Les femmes de Nazaré vont ramasser les poissons dans les filets et dans les chalutiers et rapportent sur la plage ces richesses de la mer *(pages suivantes)* pour les nettoyer, les cuire ou les vendre.

N2027L


MARIÃ EULALIA

Pieds nus, vêtues d'une longue jupe et de leur châle traditionnel, les femmes de Nazaré emportent les poissons pêchés par leurs hommes.





Butin durement gagné sur les lointains bancs de Terre-Neuve

Tous les ans, depuis plus de quatre siècles, une flotte de bateaux portugais met le cap sur Terre-Neuve à 5 000 km de Lisbonne pour aller pêcher la morue dans les eaux ponctuées d'icebergs. Les bateaux transportent sur leur pont des doris — canots à rames utilisés pour pêcher la morue. Quand ils sont pleins, les morues sont déchargées sur le bateau père pour y être salées et mises en conserve.
Six mois plus tard, les bateaux ramènent au Portugal leur cargaison de morue salée. On la fait alors sécher au soleil dans de grands entrepôts comme celui des environs de Lisbonne photographié ci-dessous. Plus tard, sous la touche magique de la cuisine portugaise, la morue se transformera en plats excellents.



gens de Tomar viennent recueillir les aliments bénis. Chaque famille reçoit une à deux livres de viande, un litre de vin et des miches de pain prises dans les *tabuleiros*. Les gens acceptent ces dons avec la gravité et la dignité attachées à un rite ancien. La fête se termine par une course de charrettes à âne, des corridas, des danses et un feu d'artifice qui éclaire les façades de pierre grise des maisons de Tomar.

Je continuai ma route vers le sud en suivant la côte le long de la presqu'île du cap Carvoeito, passai par les belles plages de Cascais et d'Estoril, deux décors de théâtre aux teintes pastel, dressés sur les flots. Je m'arrêtai à Cascais pour assister à la criée sur le port. Des caisses remplies de poissons roses et argentés, de toutes formes, que je n'avais jamais vus ailleurs, s'empilaient dans la salle des enchères. De longs poissons semblables à des cimeterres dégainés étaient posés à côté d'aiguilles frissonnantes; des étoiles de mer d'un argent terni étaient entassées avec des calmars roses, des poulpes opaques et des harengs brillants, rangés en couches régulières. Des caisses de homards et d'araignées de mer glissaient sur le sol en ciment mouillé, couvert d'écailles. La voix du crieur tonnait au-dessus du brouhaha, dévidant les prix d'un ton monotone jusqu'à ce que quelqu'un crie « à moi » ou manifeste d'un geste de la main ou d'un signe de tête qu'il était preneur.

Dehors, je marchai dans l'air frais, cristallin du port et entrai dans un petit restaurant où je commandai du homard frais. Le cuisinier vint me demander comment je le voulais, grillé ou poché, avec ou sans sauce, qu'il appelait *môlho à espanhola,* sauce à l'espagnole. Je le choisis poché accompagné de la sauce. On m'apporta le homard encore fumant, cuit dans l'eau de mer avec des algues, des herbes fraîches, un demi-citron. Il avait ce goût de marée que seuls peuvent avoir les crustacés très frais quand ils sortent de la marmite. On me servit un vin blanc sec « maison » et le *môlho à espanhola* — cette sauce rouge faite avec de l'huile, des tomates, de l'ail, des oignons et du *pimiento* — qu'on appelle *salsa portuguesa* en Espagne, *salsa americana* en pays Basque et sauce omelette espagnole en Amérique. Pour une raison que j'ignore, chaque pays se la renvoie en accusant son voisin de l'utiliser pour déguiser le goût « naturel » de l'aliment. Utilisée avec modération, elle est étonnamment bonne, en particulier servie chaude avec les crustacés frais. Je trempai les morceaux de homard dans la sauce épaisse et me régalai; elle était relevée, un peu acide mais onctueuse et offrait un agréable contraste au goût de marée.

De Cascais, je suivis la côte jusqu'à Estoril, passai devant de vieilles villas tranquilles et les nouveaux hôtels tapageurs de cette station mondaine, puis je fis un détour pour visiter le château baroque et le parc verdoyant et touffu de Sintra, l'une des plus belles villes du Portugal. Estompée dans la douce lumière vaporeuse d'une fin d'après-midi d'automne, tel un mirage, Lisbonne m'apparut enfin.

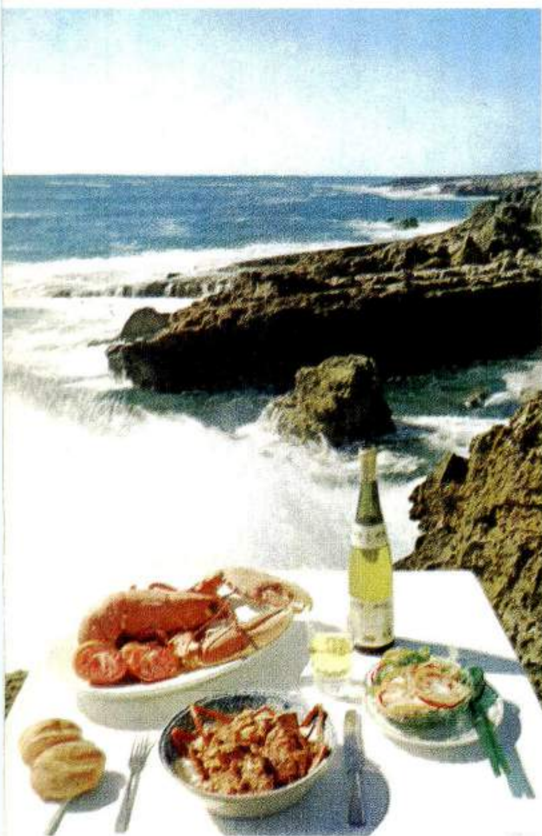
Lisbonne, étalée, suspendue sur sept collines, Lisbonne habillée de la teinte pastel de ses pierres et festonnée de vert par les méandres du Tage, l'une des plus belles capitales du monde, peut-être aussi la plus mal connue à notre époque. Le rivage où, selon la légende, Ulysse aborda, devait devenir le siège d'un empire bâti sur les épices, l'une des villes les plus riches du monde occidental. En dehors des épices, le cachemire et la soie, l'ivoire et la porcelaine, les perles fines et la nacre et d'autres produits exotiques de l'Inde, d'Afrique et d'Amérique, arrivaient dans ce port comme aspirés par une force centripète. L'abondance des richesses se reflète encore dans les spirales



Des œufs durs et des olives garnissent le *Bacalhau à Gomes de Sá,* plat de morue, pommes de terre et oignons *(Index des recettes).*

de pierre des couvents et des monastères de style manuélin, ainsi appelé parce qu'il fleurit sous le règne du roi Manuel I, au XVIe siècle. Ces monastères superbes sont le seul vestige de la grandeur passée de la ville royale qui employait des esclaves pour exécuter tous les travaux. Ici, jadis, les esclaves favorites, habillées de soie et de plumes suivaient leur maître à pied, à travers les rues pavées, sinueuses jusqu'aux retraites cachées dans les flancs des collines.

Une promenade dans Lisbonne est toujours une joie. La nuit, en automne, les pas résonnent dans les rues où la lune chatoie, les maisons roulent et culbutent, s'enchevêtrent pêle-mêle les unes sur les autres, le long des nombreuses rues, depuis les ruelles du quartier maure de l'Alfama, jusqu'aux larges avenues élégantes des nouveaux quartiers ou aux rues affairées du centre. Quant à ses restaurants, Lisbonne n'est pas différente des autres villes portugaises. Des restaurants élégants, solennels, au décor surchargé de style victorien, servent une cuisine de type européen; mais, si vous désirez goûtez la vraie cuisine portugaise, cherchez le plus petit, le plus simple, le plus propre des bistrots où, sous une lumière vacillante, des nuages de vapeur dansent autour de plats exquis. Entrez dans l'une de ces *tascas* et goûtez le poulet rôti découpé en morceaux fondants. Ajoutez-y un brin de cette sauce rouge sombre servie dans un petit pot de céramique sur la table. C'est le *piri-piri* à base de petits piments d'Angola, extrêmement forts, hachés et trempés dans l'huile d'olive.



Les clients du restaurant Monte-Mar sur la plage de Guincho, à 40 km au nord de Lisbonne, peuvent commander un homard au riz dans une sauce au cognac et à la liqueur *(premier plan)* ou un homard cuit au court-bouillon *(derrière)*. Ils choisissent leurs homards dans une grotte sous-marine fermée par un grillage *(page opposée)* et un jeune homme les pêche aussitôt.

Vers 11 heures du soir, entrez dans l'une de ces brasseries spacieuses aux murs tout en glaces, les *cervejarias,* dont les fruits de mer apportés chaque jour de la côte sont la spécialité. Entre 23 h 30 et minuit, on ne trouve plus une place; les gens de Lisbonne se pressent autour d'assiettes débordantes de fruits de mer et de verres de bière mousseuse et dorée. Regardez la devanture des *cervejarias* avant d'y entrer et faites votre choix. Des homards vivants vert pâle sont entassés les uns sur les autres; il y a des cascades de praires de toutes les tailles, des moules noires brillantes et d'autres mollusques, des bouquets roses si petits qu'il faudrait, semble-t-il, une pince à épiler pour les décortiquer; à côté d'elles, d'autres crevettes à la queue recourbée, des coquilles Saint-Jacques, de jeunes homards rouge corail, des langoustines roses pareilles à celles d'Espagne et même des buccins noirs.

Si vous trouvez une place à l'intérieur, prenez une bière et des *búsios,* buccins à la conque noire longue de 8 à 10 centimètres. Le garçon vous apporte en même temps une petite planche à découper et une fourchette longue et mince. Quand vous avez extrait tout ce que vous pouviez de la sinueuse coquille, vous frappez deux ou trois fois la pointe du coquillage sur la planchette pour détacher la queue. Les *búsios* ont un goût prononcé de fonds marins, une senteur d'algues et de sel de mer. Ce sont parmi les meilleurs mollusques du Portugal, excellents avec la bière veloutée, au goût malté, du pays.

Encore plus avant dans la nuit, vers 1 ou 2 heures du matin, les gens vont dans les vieux quartiers de l'Alfama et de Bairro Alto écouter les *fados* tout en dégustant du vin rouge avec des saucisses grillées. *Fado* signifie destin, c'est une musique typique de Lisbonne que les étrangers adorent ou détestent. A l'origine, les *fados* étaient chantés par les marins portugais pris du mal du pays, voguant depuis des mois, des années parfois, en quête d'épices. Beaucoup de *fados* chantent la beauté de Lisbonne et du pays avec toute la nostalgie d'un chanteur qui désespère de les revoir; d'autres *fados* se font l'écho





d'amours perdues et de cœurs brisés; d'autres se veulent comiques mais restent empreints d'une tristesse rauque, coupable comme un homme essayant de raconter une histoire drôle à un enterrement. C'est une erreur que de comparer les *fados* aux chants flamencos espagnols; la seule chose qu'ils ont en commun est leur exploitation touristique dans les boîtes de nuit « typiques ». On ne retrouve pas l'agonie déchirante, lancinante, l'extase visionnaire du flamenco dans le *fado,* complainte lyrique et nostalgique typiquement portugaise, plus proche d'une ballade sentimentale qu'aucune musique espagnole.

Pour écouter les *fados,* on s'asseoit à une petite table, dans une pièce enfumée, sombre, éclairée aux chandelles; les flammes dansent sur les *azulejos* (carreaux de faïence bleue) des murs, laissant les recoins dans la pénombre. La serveuse vous apporte un tout petit gril au charbon de bois et un morceau de *chouriço* ou de *linguiça* sur une broche. Vous grillez votre saucisse et vous la savourez par petites bouchées en buvant une gorgée d'un vin rouge, corsé, qui, à la lumière des chandelles, brille comme du grenat fondu. Soudain, l'accord rapide, mélancolique d'une guitare puis le chant du *fado* s'élève dans l'obscurité, retombe sur un mode mineur, un long cri éclatant qui franchit les murs, résonne dans la petite maison, vibre dans les cœurs. Un homme ou une femme entre du dehors, vide un verre de vin ou d'alcool, se lève et chante son *fado* favori, boit encore un verre et repart comme il ou elle était venu. A mesure que l'heure tourne, la petite pièce se remplit de la fumée épaisse du tabac noir, de l'odeur du vin et des saucisses, des accents aigus et mélancoliques du chant.

Ne partez pas sans boire un café à Lisbonne car, ici, les meilleurs cafés d'Angola, de Mozambique et d'autres possessions portugaises sont mélangés aux cafés du Brésil de première qualité, fraîchement moulus, de l'Orient et d'autres parties du monde. Comme la plupart des Portugais, on peut faire son propre mélange. L'arôme du café le plus riche du monde embaume l'air. Dans une épicerie moyenne, on trouve facilement 15 à 20 sortes de cafés purs et autant de mélanges normalisés. On achète le café en grains ou le marchand vous en moud plusieurs sortes dans le même sac.

Sans doute voudrez-vous entrer dans l'un des nombreux cafés de la ville pour déguster un bon café avec un *pudim flan (Index des recettes).* Au Portugal, la crème caramel est un dessert national qu'accompagne parfaitement un bon café. Le flan est crémeux, épais, plus riche en œufs qu'en Espagne. On le parfume parfois d'une liqueur. De toutes manières, il est toujours bon.

L'après-midi, à Lisbonne, les cafés sont remplis de femmes qui se retrouvent pour papoter entre elles et d'hommes qui font de même et d'hommes et de femmes qui se donnent rendez-vous pour le café, source de tous ces commérages. Les regards passionnés ou désapprobateurs, les froncements de sourcils, les rires étouffés s'entrecroisent, les idylles se nouent. A votre entrée, la grande salle avec ses glaces argentées anciennes, ses enjolivures victoriennes, s'ajuste à votre présence. Les regards et les chuchotements semblent vous suivre. Un garçon en habit vous sert un café ou un thé si vous préférez avec du sucre d'Angola et un *pudim flan* ou un plateau de petites pâtisseries, les unes moelleuses et crémeuses, les autres feuilletées ou sablées, friables et glacées de sucre, chacune sur un petit rond de papier dentelle. Quand on demande l'addition, le garçon n'a plus qu'à compter le nombre de papiers vides. Le café a une richesse, une mystérieuse profondeur, un soupçon d'amertume, une saveur exquise

On achève les préparatifs d'un grand mariage dans un restaurant très chic près de Lisbonne, le *Cozinha Velha* (Vieille cuisine) *(page ci-contre),* autrefois cuisine royale au Palais de Queluz. On voit au premier plan sur le buffet une selle de veau *(à gauche),* des langoustines dressées en buisson *(au centre)* et un faisan rôti sur un nid de feuilles de cinéraire *(à droite).* Le bouquet en forme d'arbre au centre de la table est composé d'hortensias, de roses, d'œillets et de feuillage de camélia.

Suite page 188

A l'occasion d'un banquet, un chevreau rôti est garni de papillotes, de rondelles d'orange cannelées et de tiges de cresson.

Repas aristocratique dans un palais

Lorsque les invités comptent parmi eux un marquis et une marquise plus un comte et une comtesse comme au dîner donné à Lisbonne *(photo en regard)*, la simplicité portugaise naturelle cède le pas à l'élégance. L'hôte et l'hôtesse — Alfredo Roquette *(extrême droite)* et sa femme *(face à l'appareil, à gauche)* — reçoivent dans leur salle à manger du XVIe siècle, jadis partie d'un palais royal. Le menu comporte entre autres un *cabrito,* chevreau entier rôti *(ci-dessus)* souvent servi pour des banquets et une merveilleuse *lampreia de ovos (ci-dessous)*, gâteau de jaunes d'œufs, moulé en forme de lamproie, dressé sur un lit tissé de fils de jaunes d'œufs.

La *lampreia de ovos,* ou lamproie d'œufs, est un dessert fantaisiste en forme de lamproie, ce poisson délicat qui ressemble un peu à une anguille et qui est si prisé au Portugal. Fait avec des jaunes d'œufs et cuit dans un sirop, il est décoré avec un glaçage au sucre, des cerises confites (pour les yeux), d'une poire confite (pour la langue) et disposé sur un lit de fils de jaunes d'œufs.



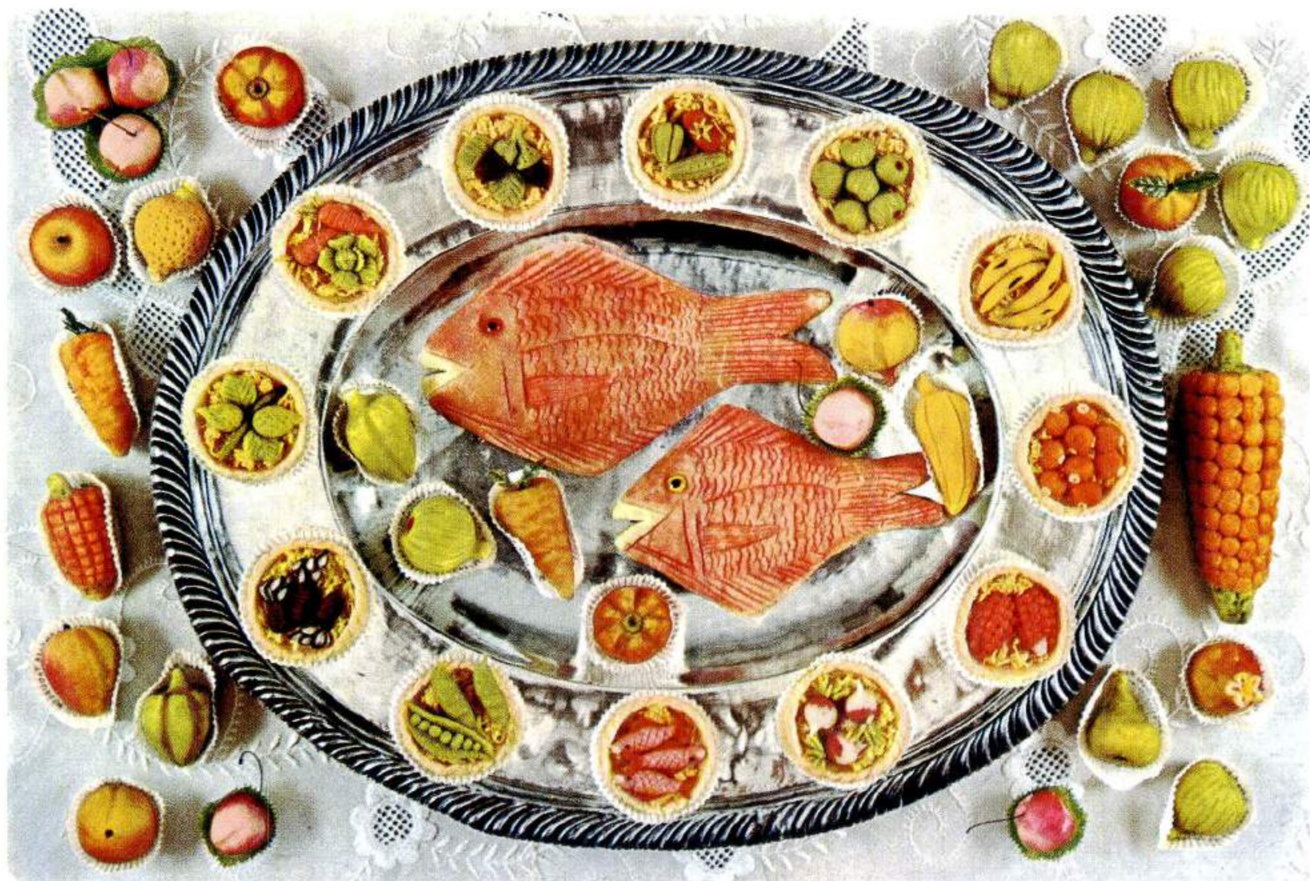


qui lui vient du mélange des différents grains. C'est probablement le meilleur café que vous ayez jamais goûté et aucune autre tasse de café, ailleurs qu'au Portugal, n'égalera jamais sa saveur. Une ou deux pâtisseries veloutées lui ôtent toute amertume et, avant de sortir, en vous appuyant au dossier de votre fauteuil, vous allumez une cigarette et vous dévisagez à votre tour les personnes qui entrent.

A mon dernier séjour au Portugal, je quittai Lisbonne le 1er novembre, jour de la Toussaint. J'avais attendu cette date anniversaire d'un événement mémorable. En 1755, à 10 heures du matin, alors que la plupart des habitants étaient à l'église pour assister à la grand-messe et célébrer la Toussaint comme un jour de pénitence afin de se faire pardonner une année de péchés, on entendit comme un roulement de tonnerre; en 6 minutes d'un véritable enfer, les églises s'écroulèrent, les cierges mirent le feu aux tapisseries, la terre se souleva et s'ouvrit, les maisons s'effondrèrent, des pierres furent projetées. La rivière bouillonna partout, avant-goût du raz de marée que la secousse sismique, ébranlant le sol marin, allait provoquer. Ce fut l'un des plus terribles tremblements de terre de l'histoire.

En ce jour de la Toussaint, 200 ans plus tard, le matin était silencieux comme il devait l'être ce jour-là; de nouveau, la foule se pressait dans les églises pour la grand-messe. La Toussaint est un jour dédié aux morts, non seulement ceux dont on garde le souvenir, mais ceux qui sont morts au cours de l'histoire. Les cimetières se transforment en parterres fleuris, les monuments sont couverts de fleurs. Dans les rues, devant les églises, s'alignent les éven-

Des pâtisseries et des sucreries exquises, confectionnées et présentées avec raffinement, comme celles-ci, sont les fleurons de la cuisine portugaise et plus particulièrement de la province d'Algarve où les amandes abondent. Les sucreries auxquelles on donne la forme de fruits, de légumes, de poissons même, sont faites avec du massepain *(maçapão)*, pâte d'amandes sucrée et colorée.



taires des petits marchands de cierges, de fleurs, de friandises. Les églises sont pleines de gens en prière qui paraissent attendre. Un chuchotement étouffé court et disparaît si vous y prêtez l'oreille comme un souffle dans l'herbe. Vous imaginez que le premier grondement fut comme une protestation violente de la terre sous ce manteau de prières murmurées. Aujourd'hui, la terre se tait; les personnes agenouillées se relèvent avec lassitude et vont d'un pas traînant vers les rais de lumière au bout des bas-côtés. Les portes de l'église s'ouvrent toutes grandes, le soleil brillant la pénètre de ses rayons. Le malheur n'a pas frappé. La foule reconnaissante se déverse dans les rues ensoleillées, au silence succèdent les rires et les clameurs. J'achète à une femme en noir adossée au mur blanc de l'église un gâteau aux amandes et un sac de *broas dos santos,* « gâteaux des Saints ». Les gens ont mis leurs plus beaux habits, prêts pour le malheur comme pour la joie; ils se bousculent près de la vieille comme des vagues de vie autour d'un présage de mort. Elle a vite vendu tous ses gâteaux, son visage strié par la toile d'araignée de ses mille rides sourit de partout, mais le regard reste dur. Ses sucreries sont un régal et les petits « gâteaux des Saints » fondent dans la bouche.

Je remonte en voiture et reprends ma route vers le Sud, un goût sucré encore dans la bouche et l'image de la ville claire, étalée sur ses vallons autour de sa rivière, dans la mémoire. Je revois devant moi comme un reflet sur le pare-brise le regard dur, farouche de la vieille.

La route du Sud qui mène vers Baixo Alentejo (« qui veut dire la basse province au-delà du Tage ») est bordée au printemps de chênes-liège dont on enlève l'écorce, dénudant un tronc orange qui, à la longue, prend une teinte rouille plus douce; elle dure jusqu'à ce que l'arbre ait formé une nouvelle « peau » qu'on lui enlève de nouveau sept ans plus tard pour le liège. Avec leurs troncs roux et leurs frondaisons vertes, les forêts de liège paraissent former la toile de fond d'un dessin animé, parsemé de prairies et des taches rouge sang des coquelicots. Plus loin, des rizières succèdent à des collines vallonnées où s'agglutinent des maisons rouge foncé, envahies de chèvrefeuille, chacune entourée d'un bosquet de pins odorants. La route suit de nouveau le bord de mer, vous roulez avec, à votre droite, l'Océan et, à votre gauche, à perte de vue, les collines moutonnantes. Faites une halte à Setúbal, l'un des ports de pêche et centres industriels les plus importants du Portugal. Achetez une boîte de petits gâteaux à l'orange, amers ou sucrés, au goût prononcé d'écorce d'orange. Dans le marché de Setúbal, vous verrez aux éventaires des piles d'ananas mûrs et juteux en provenance des Açores et de longues et grosses bananes des îles du Cap-Vert, au large de la côte africaine, des feuilles de chou frisé déjà découpées en julienne, des pieds de vache qu'on met dans les ragoûts. Au stand des poissons, des étalages de têtes de poissons, toutes différentes, vendues à ceux qui ne peuvent acheter le corps et qui en font une soupe épaisse. Des fruits de saison reluisent au soleil; à la sortie du marché, un homme qui pousse une brouette, s'arrête pour asperger ses carottes avec un bel arrosoir rouge. De nouveau au volant de votre auto, vous sortez lentement de la ville, le long d'avenues bordées de palmiers et de villas fleuries de bougainvillées violettes et de lourdes treilles aux fleurs oranges, rouges et blanches. La route qui bifurque vers l'arrière-pays, route pavée qui poudroie, conduit à travers des forêts de chênes et des champs de blé aux immenses terres cultivées du Baixo Alentejo où l'on fait une excellente cuisine.

Suite page 192

Un jardinier de la ville place des chrysanthèmes en pots entre des orangers, à Vila Viçosa, au Portugal.







De petits morceaux de jambon, de saucisse et de tomates parfument les palourdes *(amêijoas) na cataplana (Index des recettes).*

J'aime tout particulièrement deux plats de cette province : il faut les savourer dans une ferme ou dans une auberge sur la route. Choisissez une belle ferme chaulée et demandez un bol de *sopa à alentejana (Index des recettes),* soupe de pain exquise. C'est ici le pays du blé. Les champs de blé ondulent autour de la ferme blanche. Le pain enfariné de l'Alentejo est excellent; on en met partout, on le mange avec tout. Vous avez déjà goûté les soupes de pain qu'on appelle *açordas ;* celle-ci contient davantage de pain, de porc, d'œufs, d'ail — sorte de porridge, rappelant les *migas* espagnoles en plus substantiel, elle est à mi-chemin entre une soupe « sèche » et un potage liquide, ressemblant un peu à la soupe à l'ail espagnole, mais en plus relevé. Ce sont bien sûr les feuilles de coriandre fraîches ajoutées au bouillon sombre qui donnent ce goût particulier. Le bouquet qui s'élève du potage est empreint du parfum de l'herbe.

Après la soupe, je vous conseille un deuxième plat excellent du pays comme le *porco com amêijoas à alentejana,* du porc à la Alentejo *(Index des recettes),* alliage de porc et de palourdes. Les Portugais de l'Alentejo ont surpassé les Castillans espagnols en inventant un plat qui contient non pas un, mais deux aliments interdits par la loi coranique et la loi mosaïque. Comme le *cocido* madrilène, ce mélange

de porc et de mollusques était un moyen de prouver sa foi chrétienne. Le résultat est une juxtaposition étrange de saveurs à la gloire des cuisiniers portugais, passés maîtres dans l'art des mélanges. La chair du porcelet de l'Alentejo, nourri de truffes et de glands, est tendre et sucrée; marinée dans du vin avec du laurier, de l'ail, du paprika, du sel et du poivre, on la cuit avec des poivrons rouges, des oignons, des tomates et les palourdes au goût piquant de la côte; on la sert saupoudrée de coriandre fraîche avec des rondelles de citron que l'on presse dans son assiette. Voici un plat attrayant qui a peut-être converti davantage de gens à la foi chrétienne que l'Inquisition.

En dessous du Baixo Alentejo s'étend la province la plus méridionale du Portugal, l'Algarve. Comme l'Andalousie espagnole, l'Algarve est la partie mauresque du Portugal. Jardin verdoyant, bordé de tout un côté par l'Océan, elle est chaque année comme envahie par une écume de fleurs blanches qui se répand jusqu'à la mer. Un prince maure, raconte la légende, épousa une princesse scandinave qu'il ramena dans son pays. Pendant l'hiver tiède, la princesse commença à dépérir, regrettant les champs de neige de sa terre natale; l'hiver ne se distingue pratiquement pas de l'été en Algarve et les yeux de la princesse brûlaient du désir de voir la blancheur de la neige. Elle languissait et se mourait. Pour la sauver, le prince planta en Algarve des centaines d'amandiers; chaque année, en janvier, les amandiers en fleurs recouvrent la terre d'un tapis qui brille comme de la neige sous le tiède soleil d'hiver.

Les figues poussent aussi en abondance ici; le fruit séché sert à dresser des desserts de toutes sortes, depuis le petit poisson jusqu'aux énormes dindes au bec en amande et aux yeux en raisins secs. Fourrées d'amandes grillées, saupoudrées de cannelle et de sucre, les figues de l'Algarve sont exquises. Elle ne sont pas trop sucrées et craquent délicieusement sous la dent; le goût presque fumé du fruit s'harmonise bien à la saveur délicate des amandes ou au bouquet d'un vin sucré de l'île de Madère, à 1 000 kilomètres au sud-ouest de Lisbonne.

Au mois de mai, l'Algarve, abandonnant sa blancheur, se colore de tous les tons de vert et les feuilles des amandiers, des figuiers, des oliviers argentés frémissent sous le premier souffle chaud. Les hordes de touristes venus en hiver repartent, tandis qu'arrivent les vacanciers d'été qui se pressent sur les plages éblouissantes de blancheur. Ils s'offrent presque nus au soleil tandis que les pêcheurs de l'Algarve fuient l'éclatante lumière à l'ombre des arbres, des bateaux, des maisons et leurs femmes, un fichu noir sur la tête, s'abritent sous un parapluie quand elles doivent quitter la fraîcheur de leur maison.

La pêche en Algarve est un mode de vie. Bars, mulets, merlus, soles, homards, palourdes et autres mollusques pêchés dans des nasses, sont cuits à l'étuvée dans une *cataplana,* ustensile de cuisine du pays, qui fait du plat le plus simple une agréable surprise. La *cataplana* est un récipient en métal au couvercle épais. Elle a plus ou moins la forme d'une palourde et tous les aliments qui y cuisent, mollusques et poissons, agneau ou chevreau, semble y gagner en saveur. Pour préparer les *amêijoas na cataplana (Index des recettes),* un de mes plats favoris, les habitants de l'Algarve font chauffer un peu d'huile et, dès qu'elle fume, ils y jettent des oignons, des piments rouges séchés, très forts, et un peu de paprika. Puis ils ajoutent l'ail, de la *linguiça* ou du *chouriço,* des tomates et du persil ciselé et enfin ils jettent des poignées de palourdes ou de praires toutes fraîches et ferment le couvercle. On garde la *cataplana* fermée et on ne l'ouvre

que sur la table dans un nuage de vapeur chargé du parfum des légumes frais, de l'arôme des herbes, du bouquet des coquillages, de l'odeur iodée de la mer. Le goût ne dément pas l'odeur, saveur de la mer jointe à la fraîcheur des meilleurs légumes de la terre.

De l'Algarve, on rejoint rapidement la frontière espagnole qui met fin à notre circuit portugais. La route suit la côte en direction de l'est et traverse des villes rose et blanche jonchées de cheminées en forme de minarets, de champs verts couronnés de buissons de *medronhos* rouges (arbousiers) et bordés par des plages de sable blanc et par la mer bleue. La petite ville côtière d'Olhao est une halte agréable. Chaque été, en Algarve, les pêcheurs partent à la pêche aux thons, ils luttent contre les énormes poissons avec des gourdins ou avec des filets déchirés, n'hésitant pas à sauter dans l'eau pour se jeter dans un corps à corps sanguinaire — qu'on appelle «corrida de la mer». Cuites avec de l'ail et de la menthe et servies avec un Alphonse III, vin doré au goût de noisette de l'Algarve, les darnes de thon sont excellentes dans plusieurs petits ports. Vous serez de nouveau surpris par le mélange des saveurs, à croire que vous n'avez jamais mangé l'aliment en question auparavant — cette fois le thon. Il faut le goûter au milieu des senteurs du port, près de la jetée de bois gondolée en regardant les pêcheurs déverser des sacs de moules, de praires, de buccins luisants et en emplir des corbeilles et des filets à main blancs.

Puis on rejoint la route côtière principale et on roule vers l'est, le soleil dans le dos. On arrive le soir à Vila Real de Santo Antonio, dernière ville portugaise, toute proche de l'Espagne, à l'embouchure de la rivière Guadiana, qui délimite la frontière espagnole au sud. On déguste un ou deux verres d'Alphonse III avec des olives et on se promène devant les bistrots du port imprégnés des odeurs fortes du poisson en train de cuire. Assis à une table dehors, on mange une sorte de curry de poissons et de fruits de mer, pêchés le jour même. Parfumé d'un jus de citron, de vin, de curcuma et de coriandre fraîche, il ne ressemble à aucun curry au monde et il n'est pas de plat sur toute la côte portugaise qui ait cette saveur exotique changeante.

Certes, les épices chauffent le palais mais on savoure chaque bouchée en regardant les ombres s'étendre sur l'eau lisse et sirupeuse de la rivière qui scintille sous les derniers feux du couchant. Les odeurs de cuisson s'atténuent. De l'eau sombre émerge une physalie, animal marin transparent, en forme de parasol, qui volète obliquement et délicatement à la surface de la rivière comme pour humer l'air du crépuscule. Elle traîne un instant sur l'eau un élégant faisceau de longues tentacules perlées, urticantes, puis retombe, s'engloutit doucement au milieu d'elles avec la grâce d'une courtisane somptueusement vêtue, exécutant une révérence jusqu'à terre. Une autre fragile physalie apparaît un peu plus loin, tout près de l'embouchure de la rivière, seule créature vivante à l'horizon, et deux autres flottent vers les taches de lumière que jettent les derniers rayons du soleil sur les eaux calmes qui glissent lentement entre l'Espagne et le Portugal jusqu'à la pleine mer. Puis l'eau s'assombrit encore sous les nuages gris qui passent, baignant les deux pays de la même lumière : le gris cendré profond de l'eau et le gris plombé du ciel s'embrasent au couchant en un feu de corail comme si se rejoignaient les flammes de deux fournaises ou comme si la terre ibérique, maintenant silencieuse, sombrait dans un immense lac de feu.

Escabeche

MARINADE DE POISSON AVEC OIGNONS, CAROTTES ET FEUILLES DE LAURIER

Pour 4 à 6 personnes comme plat principal ou pour 6 à 8 personnes comme entrée

- 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive plus 2 dl
- 1 kg de flétans en darnes de 2 cm d'épaisseur
- 2 gros oignons coupés en anneaux puis séparés en rondelles de 3 mm d'épaisseur
- 4 carottes moyennes grattées et grossièrement râpées
- 1/4 de litre de vinaigre de vin blanc
- 2 grandes feuilles de laurier émiettées
- 2 cuillerées à café d'ail finement haché
- 2 cuillerées à café de sel
- 1/4 de cuillerée à café de petits piments rouges séchés et pilés
- 1/4 de cuillerée à café de poivre noir fraîchement moulu

Dans un poêlon à fond épais, faites chauffer les 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive sur feu vif. Quand l'huile commence à fumer légèrement, ajoutez les darnes de poisson et faites-les cuire de 4 à 5 minutes de chaque côté, en les retournant avec une large spatule. Quand elles sont bien dorées, égouttez-les sur des serviettes en papier et laissez-les refroidir.

Dans un autre poêlon, faites chauffer, sur feu modéré, les 2 décilitres d'huile qui restent. Quand l'huile commence à fumer, jetez-y les anneaux d'oignons et faites cuire 5 minutes en remuant fréquemment jusqu'à ce que les oignons soient tendres mais pas dorés. Ajoutez les carottes, le vinaigre, le laurier, l'ail, le sel, le piment et le poivre et faites cuire encore 5 minutes en remuant de temps en temps. Rectifiez l'assaisonnement.

Étalez environ 2/3 de bol de la marinade chaude dans un plat, en émail ou en verre à feu. Disposez au fond la moitié du poisson, recouvrez de 2/3 de bol de marinade, ajoutez les dernières darnes de poisson et versez le reste de la marinade par-dessus.

Couvrez hermétiquement avec une feuille de papier aluminium et laissez mariner dans le réfrigérateur pendant au moins deux jours. Servez l'*escabeche* dans le plat où elle a mariné.

Bacalhau à Gomes de Sá

MORUE AUX POMMES DE TERRE, AUX OIGNONS ET AUX OLIVES NOIRES

Pour 4 à 6 personnes

- 750 g de morue salée
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive plus 2,5 dl
- 6 pommes de terre moyennes
- 4 oignons moyens coupés en tranches puis séparés en anneaux
- 1/2 cuillerée à café d'ail finement haché
- 18 à 20 olives noires dénoyautées
- 5 œufs durs coupés en rondelles
- 2 cuillerées à soupe de persil ciselé

La veille, faites tremper la morue dans l'eau froide pendant au moins 12 heures, en renouvelant l'eau 3 ou 4 fois. Enduisez le fond et les parois d'un plat à gratin avec une cuillerée à soupe d'huile d'olive. Faites cuire les pommes de terre dans une casserole avec suffisamment d'eau bouillante salée pour les recouvrir. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres tout en restant entières. Égouttez-les, pelez-les et coupez-les en rondelles de 1/2 cm.

Égouttez la morue, rincez-la sous l'eau froide courante, mettez-la dans une casserole et recouvrez-la largement d'eau froide. Portez presque à ébullition. Goûtez l'eau; si elle est trop salée, jetez-la, remettez de l'eau froide et portez de nouveau presque à ébullition. Réduisez la flamme et faites cuire sur feu doux, à découvert, pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que le poisson s'effeuille facilement sous la pression d'une fourchette. Égouttez bien. Enlevez peau et arêtes et déchiquetez la morue en morceaux. Réservez.

Dans un poêlon à fond épais, faites chauffer sur feu doux 1 dl d'huile. Lorsque l'huile commence à fumer légèrement, jetez-y les anneaux d'oignons et faites-les cuire 5 minutes, en remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'ils soient tendres mais non dorés. Ajoutez l'ail et retirez le poêlon du feu.

Tapissez le fond du plat a gratin avec la moitié des pommes de terre, recouvrez-les avec la moitié de la morue et disposez sur la morue la moitié des oignons puis mettez de nouveau une couche de pommes de terre, une couche de morue, une couche d'oignons et versez par-dessus l'huile qui reste. Faites cuire, au milieu du four, pendant 20 minutes. La surface du gratin doit être légèrement dorée. Garnissez avec les olives et les œufs en rondelles, saupoudrez de persil. Servez le *bacalhau* dans son plat avec, à côté, de l'huile et du vinaigre, et un moulin à poivre ou un peu de poivre gris fraîchement moulu.

1 bol = 1 bol chinois ordinaire qui contient 4 dl (environ)

Porco com vinho e alhos

PORC BRAISÉ AU VIN BLANC ET AUX HERBES

Pour 4 personnes

- 1/4 de litre de vin blanc sec
- 4 cuillerées à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1 cuillerée 1/2 à café d'ail finement haché
- 1 feuille de laurier émiettée
- 4 clous de girofle
- 1 cuillerée à café de sarriette émiettée
- 1 cuillerée à café de marjolaine émiettée
- 1 cuillerée à café de sel
- 1/2 cuillerée à café de poivre noir fraîchement moulu
- 1 kg de porc maigre, désossé, coupé en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur puis en lanières de 1 cm de large sur 4 cm de long
- 5 cuillerées à soupe de saindoux
- 3 tranches de pain de mie coupées en 4 triangles (sans la croûte)
- 1 orange coupée en 8 quartiers

Dans un grand saladier, mélangez le vin, le vinaigre, l'ail, le laurier, les clous de girofle, la sarriette, la marjolaine, le sel et le poivre. Ajoutez le porc et retournez-le pour en humecter tous les morceaux. Faites mariner au moins 4 heures dans un endroit tempéré, ou 8 heures au réfrigérateur, en retournant deux ou trois fois la viande.

Retirez le porc de la marinade et épongez-le avec des serviettes en papier. Réservez la marinade. Dans un poêlon à fond épais, faites fondre une cuillerée à soupe de saindoux sur petit feu. Quand il grésille, ajoutez-y le porc et faites-le rissoler, en réglant la flamme pour qu'il dore rapidement et uniformément. Jetez la graisse qui est restée dans le poêlon et versez-y 1 dl de marinade. Portez à ébullition sur feu vif et déglacez les particules de graisse dorée qui ont pu adhérer aux parois ou au fond du poêlon. Réduisez la flamme, couvrez et laissez mijoter jusqu'à ce que le porc soit tendre, ce qui demande environ 30 minutes.

D'autre part, dans un autre poêlon, faites chauffer sur petit feu les 4 cuillerées à soupe de saindoux qui restent. Quand il grésille, ajoutez les triangles de pain et faites-les dorer de chaque côté. Égouttez-les sur des serviettes en papier. Avant de servir, retirez les clous de girofle. Dressez le porc et sa sauce sur un plat chauffé, décorez avec les croûtons et les quartiers d'orange.

Cozido à portuguêsa

POT-AU-FEU A LA PORTUGAISE

Pour 8 personnes

- 250 g de pois chiches
- 3 livres de culotte de bœuf ou de gîte
- 1 livre de jambonneau salé et fumé
- Sel
- 4 litres d'eau
- 1 gros oignon coupé en quatre
- 250 g de *linguiça,* de chorizo ou de toute autre saucisse fumée à l'ail
- 1 poulet de 750 g à 1 kg, coupé en 6 ou 8 morceaux
- 4 patates douces, moyennes, pelées et coupées en deux
- 4 pommes de terre moyennes, pelées et coupées en deux
- 3 navets blancs, moyens, pelés et coupés en 3 ou 4 morceaux
- 4 carottes moyennes, grattées et coupées en deux dans leur longueur
- 1 chou blanc moyen découpé en 8 quartiers le trognon ôté
- 3 bols de fanes de navets (hors de saison, utilisez vert de blette, brocolis, etc.) grossièrement hachées
- 250 g de riz à grains longs
- Poivre noir fraîchement moulu
- 2 cuillerées à soupe de persil ciselé

La veille, lavez les pois chiches dans un tamis sous l'eau froide courante puis laissez-les tremper dans l'eau froide au moins 12 heures, dans une terrine, dans un endroit tempéré, en veillant à ce qu'il y ait au moins 5 cm d'eau au-dessus des pois.

Dans une grande marmite à fond épais, mettez le bœuf, le jambonneau et 1 cuillerée à café de sel. Couvrez très largement d'eau froide. Portez à ébullition, sur feu vif, et enlevez l'écume à mesure qu'elle se forme. Réduisez la flamme, ajoutez l'oignon et faites cuire sur petit feu pendant 2 heures, la marmite aux 3/4 couverte. Ajoutez les pois chiches égouttés. Faites cuire sur petit feu encore 1 heure, partiellement à découvert. Il devrait rester suffisamment de liquide pour recouvrir les viandes. Remettez de l'eau bouillante si nécessaire.

D'autre part, mettez les saucisses dans un poêlon et piquez-les en deux ou trois endroits avec la pointe d'un couteau. Recouvrez-les d'eau froide, portez à ébullition sur feu vif, puis faites cuire sur feu doux 5 minutes, à découvert. Égouttez-les sur des serviettes en papier.

Avec une louche, versez 1/2 litre du bouillon dans une casserole à fond épais, de 1 à 1 litre 1/2, et réservez. Ajoutez dans la marmite les saucisses, le poulet, les patates, les pommes de terre, les navets et les carottes, couvrez et faites cuire, sur petit feu, pendant 40 minutes. Ajoutez les fanes de navets et le chou et faites cuire jusqu'à ce que viandes et légumes soient tendres, 20 à 30 minutes.

Pendant ce temps, portez à ébullition le 1/2 litre de bouillon réservé. Versez-y le riz et 1 cuillerée à café de sel, tout en remuant. Réduisez la flamme. Couvrez hermétiquement et faites cuire 20 minutes, jusqu'à ce que le riz ait entièrement absorbé le bouillon. Assaisonnez de sel et de poivre si nécessaire.

Pour servir, mettez le poulet et la viande sur une planche à découper. Retirez la peau et les os du poulet et dépecez le jambonneau. Découpez le bœuf et les saucisses en tranches de 1/2 cm d'épaisseur. Dressez les viandes sur un grand plat creux et entourez-les des légumes. Mouillez de quelques cuillerées de bouillon. Saupoudrez de persil et servez avec le riz.

Massa sovada

PAIN PORTUGAIS SUCRÉ

Pour 2 pains ronds de 22,5 cm de diamètre

- 25 g de levure de boulanger
- 1 pincée plus 240 g de sucre
- 4 cuillerées à soupe d'eau tiède
- 700 à 850 g de farine
- 1 cuillerée à café de sel
- 1/4 de litre de lait tiède
- 3 œufs
- 125 g de beurre coupé en morceaux
- 2 cuillerées à soupe de beurre ramolli
- 1 œuf légèrement battu

Versez l'eau tiède dans un bol et jetez-y une pincée du sucre et la levure. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de remuer pour dissoudre complètement la levure. Mettez le bol dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, un four éteint par exemple, jusqu'à ce que le liquide ait doublé de volume, ce qui demande de 8 à 10 minutes.

Mettez dans une terrine 240 g de sucre, 550 g de farine et le sel. Faites un puits au centre et versez-y la levure, le lait et les œufs, remuez doucement avec une grande cuiller, puis travaillez la pâte pour bien mélanger les ingrédients. Incorporez le beurre en fouettant et ajoutez jusqu'à 300 g de farine, en la versant petit à petit de façon à obtenir une pâte qu'on puisse rouler facilement en boule. Quand elle devient difficile à travailler à la cuiller, pétrissez-la avec les mains.

Mettez la pâte sur un marbre ou une planche à pâtisserie saupoudré de farine et écrasez-la avec la paume de la main en la poussant devant vous, puis repliez-la et répétez l'opération plusieurs fois pendant environ 15 minutes, afin qu'elle soit lisse et élastique.

Roulez la pâte en boule et mettez-la dans un récipient beurré. Saupoudrez-la de farine. Recouvrez d'un linge et laissez reposer à nouveau dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume, ce qui demande de 45 minutes à 1 heure.

A l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonnez deux tourtières de 22,5 cm de diamètre avec les 2 cuillerées à soupe de beurre ramolli. Aplatissez la pâte d'un coup de poing et laissez-la reposer 10 minutes sur un marbre ou une planche saupoudré de farine. Partagez-la en deux et façonnez-en deux pains ronds de 20 cm de diamètre. Mettez-les dans les tourtières et laissez lever pendant 40 minutes, dans un endroit chaud.

Faites chauffer le four à 175°. A l'aide d'un pinceau à pâtisserie, dorez le dessus des pains avec l'œuf battu. Faites cuire au centre du four pendant environ 1 heure, jusqu'à ce que les pains soient bien dorés et croustillants. Laissez refroidir sur une grille.

NOTA : On roule parfois cette pâte en forme d'escargot *(caracois)* ou on la tresse *(trança à tricana)*. Pour faire les *caracois,* divisez la pâte en deux portions égales et roulez chacune de façon à obtenir un long cordon, de 3,5 à 4 cm de diamètre. Enroulez-le en cercles concentriques de plus en plus petits, de façon à remplir une tourtière de 22,5 cm. Laissez lever 40 minutes, dorez à l'œuf, mettez quelques raisins secs au milieu avant de mettre au four.

Pour la *trança à tricana,* incorporez 4 cuillerées à soupe de raisins de Corinthe après le premier pétrissage. Laissez lever la pâte pendant 1 heure. Aplatissez-la avec le poing, laissez-la reposer 10 minutes et partagez-la en deux. Roulez chaque moitié en trois cordons de 35 cm de long et nattez-les pour obtenir une tresse épaisse ; retournez-en les bouts et pincez-les ensemble pour les coller. Posez-les délicatement sur des plaques beurrées et laissez-les lever 40 minutes. Dorez à l'œuf et saupoudrez de 120 g de sucre cristallisé avant de mettre au four.

Pour 4 personnes comme plat principal ou pour 6 personnes en entrée

250 g de *linguiça*, de chorizo ou de toute autre saucisse à l'ail fumée
1 dl d'huile d'olive
4 oignons moyens coupés en tranches fines
1 cuillerée à café de paprika
1/4 de cuillerée à café de petits piments rouges, séchés et pilés
Poivre noir fraîchement moulu
125 g de *presunto* haché, de jambon de Bayonne ou de tout autre jambon fumé maigre
2 tomates moyennes, pelées, épépinées et grossièrement hachées *(voir huevos a la flamenca, Index des recettes)*
1/3 de bol de persil, finement ciselé
1 dl de vin blanc sec
1 cuillerée à soupe d'ail finement haché
2 petites feuilles de laurier émiettées
36 palourdes lavées et brossées

Amêijoas na cataplana

PALOURDES A L'ÉTUVÉE AUX SAUCISSES, JAMBON, TOMATES ET ÉPICES

A l'aide d'un petit couteau pointu, retirez la peau des saucisses. Émiettez la chair et placez dans un tamis. Plongez le tamis dans une casserole d'eau bouillante et laissez bouillir sur feu vif pendant 1 minute. Puis égouttez la chair des saucisses sur des serviettes en papier.

Dans un poêlon à fond épais, ou une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive sur feu modéré. Quand l'huile commence à fumer légèrement, jetez-y les oignons et faites cuire en remuant fréquemment pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres mais non dorés. Ajoutez le paprika, le piment rouge écrasé, une bonne dose de poivre et faites cuire 1 à 2 minutes. Puis ajoutez la chair des saucisses, le jambon, les tomates, le persil, le vin, l'ail et le laurier. Portez à ébullition sur feu vif et faites cuire vivement en remuant constamment pour faire évaporer la plus grande partie du liquide.

Disposez les palourdes par-dessus le mélange de tomates et de charcuterie, la charnière du coquillage vers le bas. Couvrez le poêlon et faites cuire sur feu modéré jusqu'à ce que les palourdes s'ouvrent, ce qui demande environ 10 minutes. Jetez celles qui ne se seraient pas ouvertes. Servez les palourdes dans des assiettes à soupe chauffées et versez dans chaque assiette une louche de sauce.

Pour 4 personnes

4 dl de vin blanc sec
1 cuillerée à soupe de paprika
2 cuillerées 1/2 à café de sel
Poivre noir fraîchement moulu
2 gousses d'ail fendues en deux
1 petite feuille de laurier
1 kg de porc maigre désossé, coupé en cubes de 2,5 cm
3 cuillerées à soupe de saindoux
2 oignons moyens, émincés
1 gros poivron rouge débarrassé de ses graines et de ses côtes et coupé en lanières
2 cuillerées à café d'ail finement haché
2 tomates moyennes, pelées, épépinées et finement hachées *(voir huevos a la flamenca, Index des recettes)*
Quelques pincées de petits piments rouges séchés et pilés
2 douzaines de palourdes brossées et nettoyées
4 cuillerées à soupe de coriandre fraîche ciselée
1 citron coupé en 6 ou 8 quartiers

Porco com amêijoas à alentejana

PORC MARINÉ AVEC DES PALOURDES, DES TOMATES ET DE LA CORIANDRE

Dans un grand saladier, mélangez le vin, le paprika, 1 cuillerée 1/2 à café de sel et 1/4 de cuillerée à café de poivre. Ajoutez les gousses d'ail fendues en deux, le laurier et les dés de viande, en les retournant pour bien les humecter de la marinade. Laissez mariner 3 heures dans un endroit tempéré, ou 6 heures au réfrigérateur, en retournant la viande de temps en temps.

Faites égoutter le porc dans un tamis au-dessus d'une terrine et épongez les morceaux avec des serviettes en papier. Retirez l'ail et le laurier mais conservez la marinade. Dans un poêlon à fond épais, faites fondre 1 cuillerée à soupe de saindoux sur feu vif. Quand il commence à grésiller, faites-y revenir le porc, en le retournant fréquemment et en réglant la flamme afin qu'il rissole rapidement et uniformément. Retirez le porc et mettez-le dans une terrine. Versez la marinade dans le poêlon et portez à ébullition sur feu vif. Faites déglacer les particules de graisse dorée qui ont pu adhérer aux parois ou au fond du poêlon. Faites bouillir sur feu vif, à découvert, et réduisez jusqu'à ce qu'il ne reste que 1/4 de litre de marinade. Versez-la sur le porc.

D'autre part, dans une cocotte à fond épais, faites fondre les deux cuillerées à soupe de saindoux qui restent, sur feu doux. Quand il grésille, jetez-y les oignons et le poivron et faites cuire 5 minutes en remuant fréquemment, jusqu'à ce que les légumes soient tendres mais non dorés. Ajoutez l'ail haché, les tomates, le piment séché, le sel qui reste et un peu de poivre. Laissez mijoter, en remuant constamment, pendant 3 à 4 minutes. Étalez les palourdes sur cette sauce tomate, la charnière en bas. Couvrez hermétiquement et faites cuire sur feu vif pour faire ouvrir les palourdes, ce qui demande environ 10 minutes. (Jetez celles qui ne se seraient pas ouvertes.) Ajoutez le porc et la marinade et laissez mijoter 5 minutes pour réchauffer la viande. Saupoudrez le dessus de coriandre et garnissez de quartiers de citron. Servez aussitôt dans la cocotte.

Iscas

FOIE DE VEAU MARINÉ AU VIN ROUGE

Pour 4 personnes

- 2 dl de vin rouge
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin rouge
- 1 cuillerée à café d'ail finement haché
- 1/2 feuille de laurier émiettée
- 1/2 cuillerée à café de sel
- Poivre noir fraîchement moulu
- 500 g de foie de veau ou de bœuf coupé en tranches de 3 mm d'épaisseur
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 3 tranches de lard de poitrine fumé grossièrement hachées
- 2 cuillerées à soupe de persil ciselé

Dans un saladier en verre ou un plat creux, mélangez le vin, le vinaigre, l'ail, la feuille de laurier, le sel et un peu de poivre. Ajoutez les tranches de foie en les retournant à la cuiller pour les imbiber uniformément. Laissez mariner 2 heures dans un endroit tempéré.

Dans un poêlon à fond épais, faites chauffer l'huile d'olive sur feu doux. Dès qu'elle commence à fumer, mettez la poitrine fumée et faites cuire, en remuant, jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Faites égoutter des serviettes en papier. Retirez les tranches de foie de la marinade et épongez-les avec une serviette en papier. Réservez la marinade. Faites chauffer la graisse du lard restée dans le poêlon jusqu'à ce qu'elle grésille et jetez-y les tranches de foie Laissez-les cuire environ 2 minutes de chaque côté en réglant la flamme de façon qu'elles dorent uniformément. Retirez les tranches et dressez-les sur un plat chaud; versez la marinade dans le poêlon et faites cuire, sur feu vif, à découvert, de façon à la réduire de moitié. Déglacez les particules grasses qui ont pu s'attacher au fond ou aux parois du poêlon. Rectifiez l'assaisonnement. Parsemez les morceaux de poitrine fumée sur le foie, arrosez-les de sauce et saupoudrez-les de persil. Servez aussitôt avec des pommes de terre sautées à la portugaise *(Index des recettes)*.

Toucinho do céu

GÂTEAU « LARD CÉLESTE »

Pour un gâteau de 20 cm de diamètre

- 2 cuillerées à soupe de beurre ramolli
- 4 cuillerées à soupe plus 480 g de sucre
- 1 bol 1/2 d'amandes mondées entières
- 9 cuillerées à soupe d'eau
- 8 jaunes d'œufs
- 1 cuillerée 1/2 à café d'essence d'amandes
- 1 cuillerée à café de zeste de citron râpé
- 1 cuillerée à café de cannelle pilée

Faites chauffer le four à 175°. A l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonnez de beurre le fond et les parois d'un moule à fond amovible. Saupoudrez-en le fond et les parois avec deux cuillerées à soupe de sucre et retournez le moule pour en faire tomber l'excédent de sucre.

Étalez les amandes sur une plaque à four et faites-les griller, au centre du four, environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Après avoir retiré les amandes, élevez la température du four à 200°. Mettez de côté 4 cuillerées à soupe d'amandes et pulvérisez le reste dans un mixer ou pilez-les dans un mortier.

Dans une casserole à fond épais, portez doucement à ébullition l'eau et les 480 g de sucre, tout en remuant pour faire dissoudre le sucre. Ajoutez les amandes pilées et faites cuire 5 minutes, sur feu doux, tout en remuant jusqu'à ébullition; le mélange deviendra transparent. Pour le faire refroidir plus vite, versez le sirop dans un bol ou une autre casserole et attendez qu'il ne soit plus que tiède.

Dans une casserole à fond épais, battez les jaunes d'œufs avec un fouet ou un batteur électrique. Quand ils ont épaissi et ont pris une teinte citron, versez lentement dessus le mélange tiédi d'amandes et de sucre encore tiède et continuez à battre jusqu'à ce que le mélange ait refroidi et bien épaissi. Ajoutez à cette crème l'essence d'amandes, la cannelle et le zeste de citron. Faites cuire sur tout petit feu, en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange ait suffisamment épaissi pour napper la cuiller, ce qui demande environ 15 minutes. Évitez de laisser bouillir, ce qui ferait tourner la crème.

Versez le mélange dans le moule et saupoudrez la surface du gâteau avec les deux cuillerées à soupe de sucre qui restent. Faites cuire, au centre du four, pendant 15 à 20 minutes. Quand le gâteau est ferme, retirez-le du four et laissez-le refroidir 10 minutes avant de le démouler. Servez tiède ou froid. Au moment de servir, saupoudrez encore avec une pincée de sucre et décorez avec les amandes grillées.

Pour environ 1 bol

300 g de sucre
6 cuillerées à soupe d'eau froide
10 jaunes d'œufs

Ovos moles

GLAÇAGE AU JAUNE D'ŒUF

Mélangez le sucre et l'eau dans une casserole. Faites cuire sur feu doux en remuant constamment pour dissoudre complètement le sucre. Quand le sirop commence à frémir et devient transparent, retirez la casserole du feu et laissez refroidir.

Dans une casserole à fond épais, battez les jaunes d'œufs avec un fouet ou un batteur électrique. Quand ils épaississent et prennent une couleur jaune pâle, versez lentement le sirop dessus en remuant. Mettez la casserole sur tout petit feu et faites cuire en remuant constamment avec une cuiller en bois pendant environ 10 minutes. Retirez du feu lorsque la crème est devenue lisse et suffisamment épaisse pour napper la cuiller. Évitez de laisser bouillir, ce qui risquerait de faire tourner la crème. Passez au chinois fin et laissez refroidir. Le mélange s'épaissit en refroidissant.

NOTA : Les *ovos moles* sont utilisés pour glacer les gâteaux mais, au Portugal, on les sert aussi en desserts, dans des petits plats individuels.

Pour un gâteau de 30 cm sur 10 cm

2 cuillerées à soupe de beurre ramolli
2 cuillerées à soupe de farine
6 blancs d'œufs
1 pincée de sel
6 jaunes d'œufs
180 g de sucre
1 bon bol d'amandes mondées entières
1 cuillerée à café d'essence d'amandes
Ovos moles (ci-dessus)

Bôlo de Amêndoa à algarvia

GÂTEAU AUX AMANDES

Faites chauffer le four à 175°. Avec un pinceau à pâtisserie, badigeonnez le fond et les parois d'un moule carré à bords lisses d'une cuillerée à soupe de beurre. Tapissez d'une feuille de papier sulfurisé de 55 cm, en la laissant dépasser de chaque côté. Badigeonnez-la du beurre qui reste et saupoudrez-la avec les deux cuillerées à soupe de farine; retournez le moule, en tapant sur le fond pour faire tomber l'excédent de farine.

Faites griller et dorer les amandes 10 minutes sur une plaque au centre du four. Réservez-en 4 cuillerées à soupe et pulvérisez le reste dans un mixer ou pilez-le dans un mortier avec un pilon.

Dans un grand saladier, montez les blancs d'œufs et la pincée de sel en neige ferme avec un fouet ou un batteur électrique. Dans un autre saladier, battez le sucre avec les jaunes qui doivent retomber en ruban quand on soulève le fouet. Ajoutez-y les amandes pulvérisées et l'essence d'amandes et mélangez.

Versez environ 1/4 des blancs dans les jaunes puis ajoutez le tout aux blancs qui restent. Mélangez-les doucement avec une palette en caoutchouc, en un mouvement dirigé de bas en haut plutôt que rotatif. Versez la pâte dans le moule en l'étalant bien dans les coins avec la palette et lissez-en la surface.

Faites cuire au centre du four pendant 15 à 20 minutes. Retirez du four quand le gâteau est doré et qu'il se détache des bords du moule. Laissez-le refroidir dans le moule 2 à 3 minutes. Retournez-le délicatement sur une feuille de papier sulfurisé. Otez doucement la feuille de papier de la surface et laissez refroidir avant de glacer.

Pour dresser le gâteau, égalisez les bords avec un grand couteau et découpez en tranches de 30 sur 10 cm. Couchez la première sur un plat à service et étalez dessus avec une spatule ou un couteau 4 cuillerées à soupe d'*ovos moles*. Recouvrez d'une seconde tranche et d'une

autre couche d'*ovos moles* et ainsi de suite. Masquez le dessus et les côtés avec le reste des *ovos moles*. Décorez avec les amandes entières, en les alignant en deux rangées parallèles sur la longueur du gâteau. Servez aussitôt, ou laissez reposer 2 ou 3 heures à température ambiante pour permettre au gâteau d'absorber les *ovos moles*.

Figos recheados

FIGUES FOURRÉES AUX AMANDES ET AU CHOCOLAT

Pour 12 figues

- 4 cuillerées à soupe d'amandes, plus 12 amandes mondées entières
- 12 grosses figues sèches
- 15 g de chocolat à cuire finement râpé

Faites chauffer le four à 175°. Faites griller les amandes sur une plaque, au centre du four, pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Mettez 12 amandes de côté et pulvérisez les autres dans un mixer ou pilez-les dans un mortier.

Avec des ciseaux ou un petit couteau, coupez les queues des figues. Puis, avec le doigt ou le manche d'une cuiller, faites une ouverture de 1,5 cm à l'endroit de la queue. Fourrez chaque figue d'une cuillerée à café du mélange d'amandes pilées et de chocolat. Pincez pour refermer l'ouverture. Rangez les figues, la queue en haut, sur une plaque non beurrée et faites cuire, au centre du four, pendant 5 minutes. Retournez les figues avec des pinces et remettez-les au four 5 minutes.

Pressez une amande grillée dans chaque ouverture et servez aussitôt ou laissez refroidir. Ces *figos recheados* sont parfois servis avec du porto, après le dîner.

Porto pudim flan

FLAN PORTUGAIS AU CARAMEL

Pour 12 personnes

- 4 dl de crème fraîche épaisse
- 4 dl de lait
- 180 g de sucre
- 6 jaunes d'œufs
- 2 cuillerées à café de porto

Faites chauffer le four à 175°. Dans une casserole à fond épais, faites chauffer la crème et le lait sur feu vif jusqu'à la formation de petites bulles le long de la paroi. Retirez du feu. Dans une petite casserole à fond épais, faites caraméliser le sucre, en le remuant, sur feu modéré jusqu'à ce qu'il fonde et blondisse. Versez immédiatement et lentement le lait chaud dessus, en remuant constamment avec une cuiller en bois pour bien dissoudre le caramel.

Avec un fouet ou un batteur électrique, battez les jaunes d'œufs et versez lentement dessus le lait caramélisé tout en remuant avec une cuiller. Incorporez le porto et passez la crème au chinois dans 12 petits pots de crème en porcelaine ou en verre à feu, d'environ 1 dl. Placez les pots dans un plat à four et versez de l'eau bouillante à mi-hauteur des pots. Laissez cuire 40 minutes au centre du four jusqu'à ce qu'un couteau plongé dans l'un des pots ressorte sec. Laissez refroidir et faites réfrigérer pendant au moins 3 heures, de façon à bien glacer la crème.

Pour démouler, passez un couteau le long de la paroi et trempez le fond du pot rapidement dans l'eau chaude. Essuyez-le, couvrez-le d'une assiette renversée et retournez-le rapidement. Tapotez l'assiette sur le coin d'une table pour détacher le flan. Au Portugal, on garnit parfois le flan d'une fleur.

Index des recettes : français

Index des recettes : espagnol et portugais

Index général

Sources des illustrations et remerciements

Les sources des illustrations de cet ouvrage sont indiquées ci-dessous. De gauche à droite, elles sont séparées par des virgules ; de haut en bas, par des tirets.

Les photographies de Dmitri Kessel figurent aux pages 21, 22, 23, 26, 27 (en bas), 34, 37, 38, 39, 44, 62, 67, 68, 73, 74, 88 (à gauche), 93, 102, 106, 107.

Les autres photographies sont dues à Brian Seed, excepté : La couverture - Fred Eng. 4 - Ken Heyman - Pierre Boulat, Leonard Wesnay - Charles Phillips, Tom Moulin. 13 - Carte par Gloria du Bouchet. 15 - Fred Eng. 16, 17 - Arie deZanger. 35 - Extraite de *Prehistoric Cave Paintings* de Max Raphael, the Bollingen Series IV, Pantheon Books, © 1945 by the Bollingen Series, Old Dominion Foundation, Washington, D.C. 42 - Arie deZanger. 52 - Vincent J.R. Kehoe, avec la permission du Commissariat national au Tourisme d'Espagne. 57 - Marvin Newman. 58, 59 - Arie deZanger. 65 - Arie deZanger. 72 - Arie deZanger. 76 - Arie deZanger. 101 - Arie deZanger. 121 - Dessin de Matt Greene. 123 - Arie deZanger. 124 - Fred Eng. 164, 169, 171 - Fred Eng. 178 - Dante Vacchi. 181, 192 - Fred Eng.

Les rédacteurs de la collection tiennent également à exprimer leurs remerciements aux personnes et organismes dont les noms suivent pour l'aide précieuse qu'ils leur ont apportée : *à New York,* Antonio Alonso, Assistant Public Relations Director, Commissariat national au Tourisme d'Espagne; Robert de Bragança Chanler; Country Floors, Inc.; Heyward Associates, Inc.; Fred Leighton Mexican Imports, Ltd.; Father Juan Maguanagoicoechea; Ralph Peck, Public Relations Director, Commissariat national au Tourisme d'Espagne; Professeur Gregory Rabassa du Queens College, New York; The Rastro; Stern's Department Store; Treasures from Portugal; Ramiro Valadão, Directeur, Casa de Portugal; Joaquim G. de Vasconcellos, Information and Tourist Services, Casa de Portugal; Carmen Villanueva du Consulat espagnol aux États-Unis; *au Portugal,* Marie Joaquina Roquete, Lisbonne; *en Espagne,* Juan Agudo, Chef à l'Hôtel Fenix, Madrid; Rafael Aguirre, Secrétaire général de l'Office de Tourisme, Saint-Sébastien; Restaurant Artxanda, Bermeo; Restaurant Asesino, Saint-Jacques-de-Compostelle; Rafael Abella Bermejo, Madrid; Cooperativa Sanchez Romero Carvajal, Jabugo; Avelina del Rio, Madrid; Milagros Balganon de Diaz-Canabate, Madrid; Felix Fernandez, Restaurant Valentín, Madrid; Sabina Fernandez, Cabrales; Hôtel Fuentebravia, Puerto de Santa Maria; Sociedad Gaztelupe, Saint-Sébastien; Jose Antonio Lopez de Letona, Sous-directeur général du Tourisme, Madrid; Hauke B. Pattist, Oviedo; Eugenio Fontanedra Perez, Canduala; Jose Maria Pidal, Président de l'Office du Tourisme, Saint-Sébastien; Hostal de los Reyes Catolicos, Saint-Jacques-de-Compostelle; Andres Rodriguez, Restaurant La Argentina, Madrid; Manuel Ferrand Rodriguez, Séville; Casa Vejo (boulangerie), Reinosa.

Les ouvrages suivants ont servi à la réalisation du présent volume : *The Classic Cooking of Spain* de Jeannette Aguilar; *Spain and Portugal* de Karl Baedeker; *Culinária Portuguêsa* de Antonio Maria de Oliveira Bello; *Spain* de Yves Bottineau : *The Face of Spain* de Gerald Brenan; *The Selective Traveller in Portugal* de Ann Bridge et Susan Lowndes; *Portugal* de Roy Campbell; *Santiago and the Rías Bajas* de J. Costa Clavell; *Image of Spain* de James Cleugh; *Your Guide to Portugal* de Douglas Clyne; *Your Holiday in Portugal* de Gordon Cooper; *The Home Book of Spanish Cookery* de Marina Pereyra de Aenar et Nina Froud; *Guia Gastronomica de España* de Luis Antonio de Vega; *Spain's Magic Coast* de Nina Epton; *Itinerarios por Las Cocinas y Las Bodegas de Castilla* de Julio Escobar; *Portugal, Madeira, Azores,* Hachette World Guides; *Spain,* Hachette World Guides; *A History of Spain* de Harold Livermore; *Tratado de Cocina* de Miss Culinaria; *Your Guide to the Costa Blanca* de Christopher Moore; *Northern Spain,* A Blue Guide edited by L. Russell Muirhead; *Southern Spain,* A Blue Guide edited by L. Russell Muirhead; *The Spanish Cookbook* de Barbara Norman; *La Cocina Completa* (11e édition) par la Marquesa de Parabere; *This Is Spain* de Richard Pattee; *Guia del Buen Comer Español* par Dionisio Perez; *Rice, Spice and Bitter Oranges* de Lila Perl; *Tratado de Cocina* par Pilar Navarro Rubio; *Introducing Spain* de Cedric Salter; *A Taste of Portugal* de Shirley Sarvis; *Cocina Regional Española* par la Seccion Femenina du Gouvernement espagnol; *Portugal and Madeira* de Sacheverell Sitwell; *Spain* de Sacheverell Sitwell; *Portugal's Other Kingdom, the Algarve* de Dan Stanislawski; *Cozinha Regional Portuguêsa* de Maria O.C. Valente; *The Flavor of Spain* de Myra Waldo; *A Geography of Spain and Portugal* de Ruth Way; *The Cambridge Iruña Cookbook of Spanish and Basque Dishes* de Josefina Yanguas.

Composition par Draeger Frères, Paris
Imprimé en Hollande par Smeets Lithographers, Weert
Relié par Proost & Brandt N.V., Amsterdam
Printed in Holland.